This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

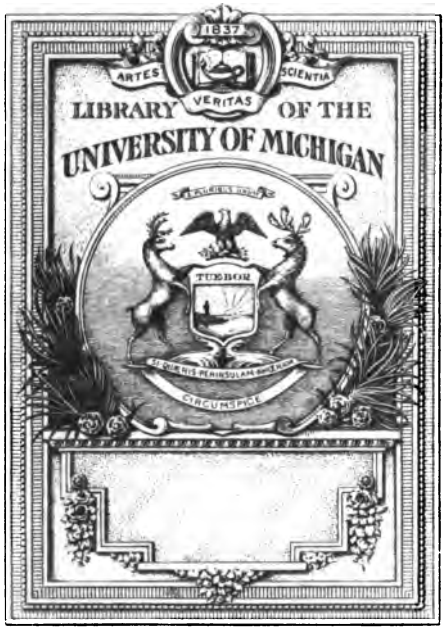
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

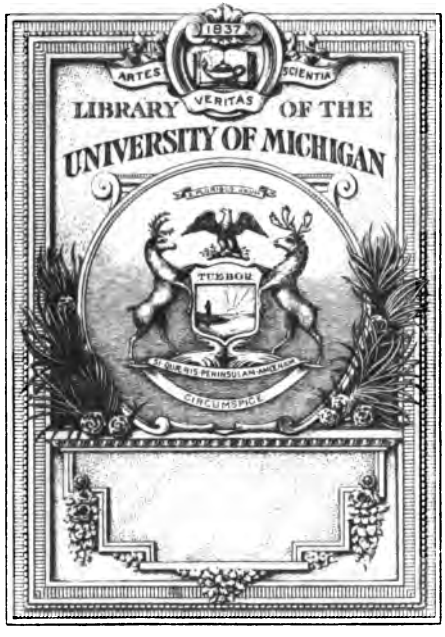

HE37
ARTES
VERITAS
SCIENTIA
LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
TUEBOR
CIRCUMSPICE

SB
269
.B92

SERTATION

R LE CAFÉ,

, ſes différentes Préparations ;
opriétés, tant alimentaires, que
les.


1837
ARTES
SCIENTIA
VERITAS
LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
TUEBOR
CIRCUMSPICE

SB
269
.B92

SERTATION

R LE CAFÉ,

, ses différentes Préparations ;
opriétés, tant alimentaires, que
les.

DISSERTATION

SUR LE CAFÉ,

Sa Culture, ſes différentes Préparations, & ſes propriétés, tant alimentaires, que médicinales.

Pierre Joseph
PAR M. BUC'HOZ, 1731 - 1807

A PARIS,

Et ſe trouve à LIÉGE,

Chez F. J. DESOER, Imprimeur-Libraire, ſur le Pont-d'Iſle.

M. DCC. LXXXVII.

Burgerdijk
7538
Land secr.
1-9-1923
Gen.

DISSERTATION

SUR LE CAFÉ,

Sa Culture, ſes différentes Préparations, & ſes Propriétés, tant alimentaires, que médicinales.

LE Café eſt connu, en Botanique, ſous les noms de *Kave. Celſ. Bon. Proſp. Alp. Carinta. Hort. Malab. 10. jaſmineum Coffa. juſſ. Cofæa. Linn.* Son caractère eſt d'avoir le périanthe du calice à quatre dents, très-petit, ſupérieur; la corolle eſt monopétale, en forme d'entonnoir. Le tube eſt cylindrique, menu, pluſieurs fois plus long que le

A

414566

calice; le limbe eſt plane, partagé en cinq, plus long que le tube, ayant les découpures lanceolées, & les côtés repliés; les filamens des étamines ſont, au nombre de cinq, en forme d'alènes, poſés ſur le tube de la corolle; les anthères ſont linéaires, couchées, de la longueur des filamens; le germe du pyſtil eſt un peu rond, inférieur; le ſtil eſt ſimple, de la longueur de la corolle; les ſtigmates ſont, au nombre de deux, réfléchis, en forme d'alènes, un peu gros; le péricarpe eſt une baye un peu ronde, ombiliquée par un point; les ſemences ſont, au nombre de deux, ellyptiques, hémiſphériques, boſſues d'un côté, planes de l'autre, enveloppées par un épiderme.

Murray, dans ſa quatrième édition du *Siſtema Vegetabilium*, de Linné, n'en rapporte que deux eſpèces; mais M. Aublet en indique deux nouvelles, dans ſon Hiſtoire des plantes de la Guyane Françoiſe; c'eſt pourquoi nous en rapporterons ici quatre eſpèces; le Café fait partie de la cinquième claſſe de Linné, deſtinée aux plantes pentendriques monogyniques.

La première eſpèce eſt le Café d'Arabie,

Coffea Arabica, Coffea Floribus quinquefidis, baccis dispermis. Linn. syst. veg. edit. Reich. t. 1, p. 478, ameon. Aca. 6, mat. med. 62. Mill. dict. n° 1, ellis monograph. Lond. 1774. Blackw. t 337. Kniph. cent. 11, n° 32, regn. Bot. Coffea hort. Cliff. 49. hort. Ups. 41. Roy. Lugdb. 239, jasminеum Arabicum lauri folio, cujus semen apud nos Coffe dicitur. juss. Act. 1713, p. 388, t. 7, jasminеum Arabicum, castaneæ folio, flore albo odoratissimo. Till. Pis. 87, t. 32, Evonymo similis Ægyptiaca, fructu baccis lauri simili. bauh. Pin. 498. Pluk. phytog. 272, fig. 1. Bon. Alp. Ægypt. 36, t. 36, Arabischer Coffee Baum. Linn. phlanzensyst. 1, p. 267.

Dans ce café, les feuilles sont garnies, endessous, d'un point secrétoire aux ailes des nerfs des côtes. M. de Jussieu nous a très-bien décrit cet arbre, dans un mémoire qu'il a lu, à l'Académie, en 1713. Cet arbre avoit, dans l'état où il étoit, au Jardin du Roi, lors de sa description, cinq pieds de haut & un pouce de grosseur; il donne des branches qui sortent, d'espace en espace, de toute la longueur de son tronc, toujours opposées,

deux à deux, & rangées de manière, qu'une puisse croiser l'autre; elles sont souples, arrondies, noueuses par intervalles, couvertes, aussi bien que le tronc, d'une écorce blanchâtre fort fine, qui se gerce en se desséchant: Leur bord est un peu dur & douceâtre au goût; les branches inférieures sont, ordinairement, simples, & s'étendent plus horizontalement que les supérieures, qui terminent le tronc, lesquelles sont divisées en d'autres, plus menues, qui partent des aisselles des feuilles, & gardent le même ordre, que celles du tronc; les unes & les autres sont chargées, en tout temps, de feuilles entières, sans dentelure, ni crénelure, dans leur contour, aiguës par les deux bouts, opposées deux à deux, qui sortent des nœuds des branches, & ressemblent aux feuilles de laurier ordinaire, avec cette différence, qu'elles sont moins sèches & moins épaisses, ordinairement plus larges, plus pointues par leur extrémité, qui, souvent, s'incline de côté; qu'elles sont d'un beau vert-gai & luisant en dessus, vert-pâle en dessous, & d'un vert-jaunâtre dans celles qui naissent; qu'elles sont ondées par les bords, ce qui vient, peut-

être, de la culture, & qu'enfin, leur goût n'eſt point aromatique, & ne tient que de l'herbe; les plus grandes de ces feuilles ont deux pouces, environ, dans le fort de leur largeur, ſur quatre à cinq pouces de longueur, leurs queues ſont fort courtes. De l'aiſſelle de la plupart des feuilles, naiſſent des fleurs juſqu'au nombre de cinq, ſoutenues par un pédicule court; elles ſont, toutes, blanches, d'une ſeule pièce, à peu près, du volume & de la figure de celles du jaſmin d'Eſpagne, excepté que le tuyau eſt un peu plus court, & que les découpures en ſont plus étroites, & ſont accompagnées de cinq étamines blanches à ſommets jaunâtres, au lieu qu'il n'y en a que deux dans nos jaſmins; les étamines débordent le tuyau de leurs fleurs, & entourent un ſtil fourchu, qui ſurmonte l'embryon, ou pyſtil, placé dans le fond d'un calice vert, à quatre pointes, deux grandes & deux petites, diſpoſées alternativement; ces fleurs paſſent fort vîte, & ont une odeur douce & agréable; l'embryon, ou jeune fruit, qui devient, à peu près, de la groſſeur & de la figure d'un bigarreau, ſe termine en ombilic, & eſt vert-

clair d'abord, puis rougeâtre, enſuite d'un beau rouge, &, enſuite, rouge-obſcur dans ſa parfaite maturité : Sa chair eſt glaireuſe, d'un goût déſagréable, qui ſe change en celui de nos pruneaux noirs & ſecs, lorſqu'elle eſt ſéchée, & la groſſeur de ce fruit ſe réduit, pour lors, en celle d'une baye de laurier. Cette chair ſert d'enveloppe à deux coques minces, ovales, étroitement unies, arrondies ſur leur dos, applanies par l'endroit où elles ſe joignent, de couleur d'un blanc jaunâtre, qui contiennent, chacune, une ſemence calleuſe, pour ainſi dire, ovale, voûtée ſur ſon dos, & plate du côté oppoſé, creuſée dans le milieu, & dans toute la longueur de ce même côté, d'un ſillon aſſez profond ; ſon goût eſt tout à fait pareil à celui du Café qu'on nous apporte d'Arabie ; une de ſes deux ſemences venant à avorter, celle qui reſte, acquiert, ordinairement, plus de volume, à ſes côtés plus convexes, & occupe ſeule le milieu du fruit.

M. le Chevalier de Linné, qui a fait un genre de cette plante, prétend qu'on ne peut la rapporter au genre du jaſmin, ſi on examine ſa corolle, le nombre & la ſituation de ſes

étamines, l'emplacement de son germe, & les propriétés de son fruit; il ajoute que le Café n'a pas plus de rapport au jasmin que le lierre ou le chêne: Voyez la description générique, que nous avons donnée de ce genre, d'après M. le Chevalier de Linné.

Le Café d'Arabie est représenté, dans la nouvelle édition de Blackwel, pl. 337; dans l'onzième centurie de Kniphof, n° 32; dans les mémoires de l'Académie royale des Sciences de Paris, année 1713, pl. 7; dans la *Phytographie* de Plukenet, pl. 272, fig. 1; dans l'*Hortus pisanus*, de Tilli, pl. 32; dans l'Histoire d'Egypte, par Alpin, pl. 36, & dans nos Dons merveilleux, & diversement coloriés, dans le règne végétal, pl. 132 & 164, d'où nous avons tiré les planches que nous joignons à cette dissertation, & dont les desseins nous ont été envoyés sous les noms de Café sauvage en fleurs & en fruits.

Le Café, qui vient, actuellement, dans l'Arabie Heureuse, & l'Ethiopie, croît dans son pays natal, & même à Batavia, jusqu'à la hauteur de quarante pieds, mais le diamètre de son tronc n'excède pas quatre à cinq pouces; on en recueille, à la main, deux ou trois

fois l'année, des fruits mûrs, que l'on fait sécher pour en avoir la graine, & que l'on retire de la coque, en la battant, avec un pilon de bois, dans un mortier fait en entonnoir; on sépare la coque, & la poussière de la graine, par le moyen d'un van; on voit, sur les arbres, en toutes les saisons, des fruits, &, presque toujours, des fleurs; les vieux pieds donnent moins de fruits, que les jeunes, qui en donnent dès la troisième ou la quatrième année de son accroissement.

M. Benjamin Meseley, Docteur en Médecine, a publié, en 1785, en anglois, à Londres, des observations sur les propriétés & les effets du Café; cet Auteur, fondé sur l'autorité d'un Manuscrit arabe, conservé dans la Bibliothèque publique du Roi, à Paris, observe que le Café, quoiqu'originaire de l'Arabie Heureuse, étoit en usage en Afrique & dans la Perse, long-temps avant que les Arabes en fissent une boisson; mais, enfin, son usage se répandit, d'Eden, dans toute l'Arabie, & les autres parties de l'empire Ottoman, jusqu'à ce que, sous le règne de Soliman le Grand (en 1554), il fut introduit à Constantinople, &, environ un siè-

cle après, à Londres & à Paris, ainſi que nous l'obſerverons ci-après. Le Café, ainſi que tous les autres ſujets de fantaiſie & d'enthouſiaſme, a eſſuyé des révolutions. Le Grand-Mufti de Conſtantinople, irrité de ce que les Moſquées fuſſent abandonnées pour les Cafés, déclara, formellement, que l'infuſion de cette graine étoit compriſe dans la Loi de Mahomet, qui interdit l'uſage des liqueurs fortes. En Angleterre, ſous le règne de Charles II, en 1675, les Cafés furent fermés, comme des ſéminaires de ſédition; cependant, on a continué à boire de cette liqueur, & on dit qu'à Conſtantinople, on en uſe, annuellement, pour une ſomme plus conſidérable, que celle qu'on dépenſe, à Paris, pour le vin. Selon Boerhaave, le Gouverneur Hollandois fut le premier, qui, s'étant procuré des bayes récentes de ces arbres, en planta à Batavia, &, en 1690, une plante, qu'on avoit envoyée, de là, à Amſterdam, y portoit graine; les ſemences ont, enſuite, fourni toutes les Indes Occidentales.

Il paroît que le premier pied du Café, qui a été cultivé au Jardin du Roi, à Paris, y

a été apporté par M. de Reſſons, Officier d'Artillerie; mais ce pied ayant péri, M. Bancras, Bourgmeſtre d'Amſterdam, envoya, en 1714, à Louis XIV, un pied de Cafier, dont l'hiſtoire eſt intéreſſante, parce qu'il fut le père des premières plantations de Café, dans nos Iſles de l'Amérique. En 1716, de jeunes plants élevés des graines de ce pied, furent confiés à M. d'Iſemberg, Médecin, pour les tranſporter dans nos Colonies des Antilles; mais, ce Médecin étant mort, peu de temps après ſon arrivée, cette tentative n'eut pas le ſuccès qu'on en attendoit; c'eſt à M. de Clieux que les Iſles ont l'obligation d'avoir formé, de nouveau, en 1720, le projet d'enrichir la Martinique de cette culture, & on doit à ſes ſoins la réuſſite de ce ſecond eſſai. Ce bon Citoyen, pour lors Capitaine d'Infanterie, & Enſeigne de Vaiſſeau, s'étoit procuré, par le crédit de M. Clieux, premier Médecin, un jeune pied de Café, élevé de la graine de Cafier conſervé au Jardin du Roi, s'embarqua pour la Martinique; mais, je crois devoir laiſſer M. de Clieux rendre compte du ſuccès de ſon entrepriſe, dans l'extrait d'une lettre qu'il a

écrite à M. Aublet, Botaniſte du Roi, le 22 Février 1774.

„ Dépoſitaire de cette plante, ſi précieuſe pour moi, je m'embarquai avec la plus grande ſatisfaction; le Vaiſſeau qui me porta, étoit un Vaiſſeau Marchand, dont le nom, ainſi que celui du Capitaine, qui le commandoit, ſe ſont échappés de ma mémoire par le laps de temps; ce dont je me ſouviens parfaitement, c'eſt que la traverſée fut longue, & que l'eau nous manqua tellement, que, pendant plus d'un mois, je fus obligé de partager la foible portion, qui m'étoit délivrée, avec le pied du Café, ſur lequel je fondois les plus heureuſes eſpérances, & qui faiſoit mes délices. Il avoit d'autant plus beſoin de ſecours, qu'il étoit extrêmement foible, n'étant pas plus gros qu'une marcote d'œillet. Arrivé chez moi, mon premier ſoin fut de le planter, avec attention, dans le lieu de mon jardin le plus favorable à ſon accroiſſement; quoique je le gardaſſe à vue, il penſa m'être enlevé pluſieurs fois, de manière que je fus obligé de le faire entourer de piquans, & d'y établir une garde juſqu'à ſa parfaite maturité; le ſuccès combla mes

eſpérances ; je recueillis environ deux livres de graines, que je partageai entre toutes les perſonnes, que je jugeai les plus capables de donner les ſoins convenables à la proſpérité de cette plante. La première récolte ſe trouva très-abondante ; par la ſeconde, on ſe trouva en état d'en étendre prodigieuſement la culture ; mais, ce qui favoriſa ſingulièrement ſa multiplication, c'eſt que, deux ans après, tous les arbres de cacao du pays furent déracinés, enlevés & radicalement détruits par la plus horrible tempête, accompagnée d'une inondation, qui ſubmergea tout le terrain, où les arbres étoient plantés ; terrain qui fut, ſur le champ, employé, avec autant de vigilance que d'habileté, en plantation de Cafiers, qui firent merveille, & mirent les Cultivateurs en état de le répandre, & d'en envoyer à St.-Domingue, à la Guadeloupe & aux Iſles adjacentes, où, depuis, il a été cultivé avec le plus grand ſuccès. „

„ Ce fut, à peu près, dans le même temps que le Café fut apporté à Cayenne en 1719. Un Fugitif de la Colonie françoiſe, regrettant ce pays, qu'il avoit quitté pour ſe retirer dans les Établiſſemens hollandois de la Guyane,

& désirant revenir avec ses compatriotes, écrivit, de Surinam, que, si l'on vouloit le recevoir, & lui pardonner sa faute, il apporteroit des graines de Café, en état de germer, malgré les peines rigoureuses prononcées contre ceux qui sortoient de la Colonie avec pareilles graines; sur la parole qu'on lui donna, il arriva à Cayenne, avec des graines récentes, qu'il remit à M. d'Albon, Commissaire Ordonnateur de la Marine, qui se chargea de les élever; ses soins eurent le meilleur succès; les fruits, qu'eurent, bientôt, ces arbres, furent distribués aux habitans, qui, en peu de temps, multiplièrent les Cafiers, au point d'en faire une culture lucrative.

La Compagnie des Indes, à Paris, envoya, en 1717, à l'Isle de Bourbon, par M. Dufougeray Gremer, Capitaine de Navire, de S.-Malo, quelques plantes de Café Moka, qui furent remises à M. Desforges Boucher, Lieutenant-de-Roi de cette Isle; il paroît qu'il n'en restoit, en 1720, qu'un seul pied, dont le produit fut tel, cette année-là, que l'on mit en terre, pour le moins, 15000 féves de Café.

La seconde espèce, est le Café Occidental,

le Café de S.-Domingue. *Cofea Occidentalis; Cofea floribus quadrifidis, baccis monofpermis. Linn. fift. plant. edit. Reich.*, t. 1, p. 479; *Jacq. Americ.* 67, t. 47, *edit.* 2, *pift.* p. 37, i. 68; *pavetta foliis oblongo-ovatis oppofitis, ftipulis fetaceis; Brow. Jam.* 172, t. 6, *fig.* 1, *jafminum arboréfcens, lauri foliis, flore albo odoratiffimo; Plum. fpec.* 17, *ic.* 156, *fig.* 2, *abendländifcher Coffebaum. Linn. Pft.* 1, *p.* 273. Cet arbriſſeau eſt droit, rameux, haut de ſix pieds; ſes feuilles ſont lanceolées, ovales, ſe terminant en pointes obtuſes très-entières, luiſantes, petiolées, oppoſées, dans les plus petits rameaux ſeulement, les plus jeunes, d'un quart de pouce; les ſtipules ſont, en alènes, pointues, droites, oppoſées entr'elles & alternes aux pétioles; les grappes ſont en panicules, quelquefois terminales, ſouvent, auſſi, axilliaires, garnies de fleurs très-odorantes; leur corolle eſt blanche comme neige, & fendue en quatre, tandis que celle de la précédente eſpèce eſt fendue en cinq.

Cette eſpèce croît dans l'Amérique Septentrionale, à S.-Domingue, auprès du Cap-François, & dans les forêts de la Guyane;

elle eſt repréſentée, dans les plantes de l'Amérique, par Jacquin, pl. 47, dans ſa deuxième édition coloriée, pl. 68; dans l'Hiſtoire de la Jamaïque, par Browne, pl. 6, fig. 1, & dans les Plantes du P. Plumier, par Burmann, pl. 156, fig. 2.

En parlant de la première eſpèce de Café, c'eſt-à-dire, de celui d'Arabie, nous avons déjà rapporté quelques anecdotes ſur ſon Hiſtoire, &, principalement, ſur la manière dont on a introduit ſa culture dans nos Colonies; mais, nous n'avons encore fait qu'ébaucher ce qui peut concerner un arbre, dont le fruit paroît, actuellement, fournir, en Europe, une boiſſon, qu'on y regarde comme de première néceſſité: Nous nous étendrons donc, ici, plus au long, ſur l'hiſtoire de cet arbre; après quoi, nous rapporterons la manière dont on le cultive, pour l'utilité, dans nos Etabliſſemens Américains, &, pour l'agrément, en France, dans nos ſerres; après quoi, nous en donnerons l'analyſe chimique; nous en ferons, enſuite, l'apologie, d'après un mémoire qu'un Anonyme nous a communiqué, dans notre Journal de *la Nature Conſidérée*, & nous finirons par ſes propriétés ali-

mentaires & médicinales, & par quelques obſervations ſur ces mêmes propriétés.

Le Cafier, dit M. l'abbé Raynal, dans ſon *Hiſtoire philoſophique & politique des Établiſſemens des Européens dans les deux Indes*, vient, ordinairement, de la haute Ethiopie, où il a été connu de temps immémorial, & où il eſt encore cultivé avec ſuccès. M. le Grené de Mezières, un des Agens les plus éclairés que la France ait jamais employés aux Indes, a poſſédé de ſon fruit, & en a fait, ſouvent, uſage; il l'a trouvé beaucoup plus gros, un peu plus long, mais vert, preſqu'auſſi parfumé que celui qu'on a commencé à cueillir, dans l'Arabie, vers la fin du quinzième ſiècle.

On croit, communément, qu'un Mollach, nommé Chapely, fut le premier Arabe qui fit uſage du Café, dans la vue de ſe délivrer d'un aſſoupiſſement continuel, qui ne lui permettoit pas de vaquer, convenablement, à ſes prières nocturnes; ſes Dervis l'imitèrent; leur exemple entraîna les Gens de Loi; on ne tarda pas à s'apercevoir, que cette boiſſon purifioit le ſang par une douce agitation, diſſipoit les peſanteurs de l'eſtomac, égayoit l'eſ-

prit, & ceux qui n'avoient pas besoin de se tenir éveillés, l'adoptèrent. Des bords de la mer Rouge, il passa à Médine, à la Mecque, &, par les Pélerins, dans tous les pays Mahométans.

Dans ces contrées, où les mœurs ne sont pas aussi libres, que parmi nous, on imagina d'établir des Maisons publiques, où se distribuoit le Café. Celles de Perse devinrent, bientôt, des lieux infâmes, &, lorsque la Cour eut fait cesser ces dissolutions révoltantes, ces Maisons devinrent un asyle honnête pour des gens oisifs, & un lieu de délassement pour les hommes occupés; les Politiques s'y entretenoient de nouvelles; les Poëtes y récitoient leurs vers, & les Mollachs leurs sermons; la boisson du Café éprouva, long-temps, des persécutions à Constantinople, ainsi que nous l'avons déjà observé, mais, depuis le seizième siècle, l'usage en est devenu général dans tous les Etats du Grand-Seigneur.

Au commencement du siècle dernier, quelques Négocians d'Hollande & d'Angleterre, qui avoient pris le goût du Café au Levant, le firent connoître dans leur patrie, mais il

ne le fut, à Marſeille, qu'en 1648. Thevenot, fameux voyageur, étant de retour de ſes courſes, en 1658, régaloit de Café ſes plus chers amis; enfin, en 1669, Soliman-Aga, ayant été envoyé, par le Grand-Seigneur, en Ambaſſade à Louis XIV, diſtribua, aux Dames de Paris, ſuivant l'uſage de ſa patrie, la liqueur de Café; quoique la couleur en fût noire, le goût âpre & amer, la ſingularité & la nouveauté le firent réuſſir. Après le départ de Soliman-Aga, on chercha à ſe procurer du Café & à le prendre à la Turque; quoiqu'on imitât mal la façon de faire cette liqueur, l'uſage ne laiſſa pas d'avoir lieu; on imita les Cabarets vernis; on ſe procura des taſſes de porcelaine & des ſerviettes à franges d'or, avec leſquelles les Turcs le ſervoient; cette mode paſſa des maiſons particulières, dans les boutiques; un Arménien, nommé Paſcal, établit, en 1672, un Café, à la foire St.-Germain, &, la foire finie, il le tranſporta au Quai de l'Ecole, où il fit une aſſez belle fortune; mais ſes Succeſſeurs ne réuſſirent pas de même, & ce ne fut qu'au commencement de ce ſiècle, qu'un Sicilien, nommé Procope, rétablit la

gloire des Cafés; il ſe procura, comme Paſcal, une boutique à la foire St.-Germain, qui, étant ſuperbement dorée, attira la meilleure compagnie de Paris, qu'il y fixoit, pendant toute ſa durée, par ſon attention à ne lui préſenter que de bonnes marchandiſes. Il ajouta, au débit du Café, celui du thé, du chocolat & des liqueurs chaudes de toute eſpèce; enfin, il s'établit dans une ſalle très-propre, vis à vis la Comédie françoiſe, & ſon Café étoit encore, il y a trente ans, le rendez-vous des amateurs de ſpectacles, & le champ de bataille des diſputes littéraires.

L'établiſſement des Cafés de Paris a fait tomber les cabarets, où, autrefois, les honnêtes gens s'aſſembloient ſans ſcrupule; ils prirent l'habitude d'aller paſſer quelque temps aux Cafés, parce qu'ils y trouvoient des perſonnes inſtruites, des Nouvelliſtes, &, quelquefois, la meilleure compagnie, avec qui ils pouvoient, utilement, & agréablement, paſſer quelques heures; mais ces beaux jours ſont, actuellement, paſſés; comme, aujourd'hui, ces lieux ſont remplis de gens ſuſpects, la bonne compagnie les a

condamnés, ainſi que les cabarets, & les Muſées, établis, depuis peu, à Paris, les ont remplacés.

Les ennemis des Cafés lui attribuent les propriétés dangereuſes de l'opium; ils prétendent, d'abord, qu'il fouette le ſang, & qu'il finit, enſuite, par le coaguler; il eſt certain que l'excès de cette liqueur eſt contraire aux nerfs; Willis, Médecin Anglois, ſoutient qu'à la fin, il rend paralytique; perſonne n'ignore les bons mots d'une Favorite d'un Roi de Perſe, qui, voyant à travers ſes jalouſies, les Ecuyers, & les Palefreniers, très-embarraſſés pour venir à bout d'un cheval entier, dit que, ſi on vouloit le rendre docile & tranquille, on n'avoit qu'à lui faire prendre du Café; elle ſavoit bien que le Sultan, ſon Seigneur, en prenoit habituellement.

Outre le Café, qui nous vient de l'Arabie, nous en tirons, de notre Iſle de Bourbon, d'une très-bonne eſpèce, depuis 1726, &, beaucoup plus encore, de la Martinique & des autres Iſles Antilles. Nos Américains ſoutiennent qu'il eſt auſſi excellent que celui du Levant; mais c'eſt ce dont ne con-

viennent pas nos gourmets de cette liqueur. Cependant, ſi nos Colonies n'avoient pas cultivé l'arbuſte du Café, il ſeroit impoſſible que la France puiſſe s'approviſionner de la quantité de Café qu'on eſt dans l'uſage d'y conſommer; nous ſerions obligés d'avoir recours au ſeigle brûlé, & aux autres faux Cafés, parmi leſquels le ſeigle eſt encore le moins dangereux; il eſt à propos, à cette occaſion, de raconter quelle a été l'origine de la fortune d'un homme, qui eſt encore dans le Nord de l'Europe, & qui y eſt conſidéré, en raiſon de ſes richeſſes & de ſes talens.

Il faiſoit un commerce aſſez médiocre, dans une Province d'Allemagne, où le goût du Café s'étoit introduit avec une fureur ſi étonnante, que les Fermiers du Prince ne pouvoient ſuffire à en fournir les boutiques, quoiqu'ils trompaſſent, autant qu'ils pouvoient, les amateurs, en donnant du Café des Iſles pour le Moka, & de petites féves, & autres méchans grains, pour du vrai Café; tandis qu'à ce ſujet, les plaintes ſe multiplioient contre les Marchands privilégiés de Café, l'homme, dont il eſt queſtion, fit une

ſpéculation hardie, qui lui réuſſit merveilleuſement ; il commença par propoſer au Prince de lui donner la Ferme du Café à un prix plus haut que ſes prédéceſſeurs, & il l'obtint ; enſuite, il annonça que, pour la plus grande commodité, il diſtribueroit ſon Café tout brûlé, & par petits paquets, dont chacun ſeroit ſuffiſant pour faire une taſſe ; ſa propoſition fut goûtée ; il eut de ces paquets un débit conſidérable, & on trouva ſon Café excellent ; le Fermier fit une grande fortune, & ce ne fut que long-temps après que l'on apprit ſon ſecret, qui conſiſtoit à vendre du ſeigle brûlé pour du Café ; au reſte, perſonne n'en fut incommodé, & cette opération n'eſt pas plus coupable que celle de frélater le vin, pourvû qu'on n'y faſſe rien introduire de nuiſible à la ſanté.

On a été, long-temps, en uſage dans l'Iſle de Bourbon, de prendre, dans les Caféteries, les jeunes plants, qui naiſſent des fruits tombés ; c'eſt un abus, & l'expérience a prouvé que les plants languiſſent, pendant long-temps, après leur tranſplantation. Les ſémis doivent être faits en plein champ, après avoir donné à

la terre, qu'on leur deſtine, pluſieurs façons; & l'avoir engraiſſée, non pas avec du fumier, mais avec du terreau; on diſpoſera le terrain en planches, ſur leſquelles on tracera des ſillons d'un demi-pouce de profondeur, & qui ſeront eſpacés de ſept à huit pouces; on jettera dans les ſillons le fruit dépouillé de ſa coque; on éloignera chaque grain de ſon voiſin de trois pouces de diſtance, & on le recouvrira de terre; on choiſira les graines bien mûres & fraîches; dès qu'elles ſont deſſéchées, elles ne lèvent plus.

Pour enlever la pulpe, les Nègres convaleſcens, ou infirmes, paſſent un cylindre de bois ſur la ceriſe, lorſqu'elle eſt rouge; ils écraſent la pulpe & la ſéparent du grain; les graines qu'on deſtine à être plantées, ne doivent pas reſter amoncelées pendant long-temps; la pulpe fermenteroit, & la fermentation nuiroit au germe. A meſure que le grain eſt dépouillé de ſa pulpe, il eſt mis dans de la cendre, qui s'attache à l'enveloppe de la féve par l'intermède du ſuc viſqueux fourni par la pulpe, & cette cendre empêche que les graines ne ſe collent les unes contre les autres, ce qui facilite les ſemailles.

Quelques Cultivateurs ont penſé qu'il étoit plus à propos de planter les graines entières, c'eſt-à-dire, avec leur pulpe. Lorſque la pulpe ſe deſſèche en terre, elle met un obſtacle à la ſortie du germe. Il arrive, pour l'ordinaire, que l'une des deux féves renfermées dans l'enveloppe commune, germe avant l'autre. Les deux feuilles ſéminales ſont renfermées dans l'enveloppe coriace, qui eſt particulière à chaque féve. La tige qui vient de naître, porte cette enveloppe, avec les feuilles, & pouſſe le grain lui-même hors de terre; mais, comme l'enveloppe commune, particulière à chaque féve, eſt contenue dans l'enveloppe commune aux deux féves, il réſulte, néceſſairement, de trois choſes l'une, ou, que la tige tendre du plant n'a pas aſſez de force pour ſoutenir le poids de la ſeconde féve & de la pulpe, indépendamment de la terre qui les recouvre, &, alors, le plant périt; ou bien, ſi un vent trop fort agite cette maſſe ſans défenſe, il caſſe la tige, encore tendre; enfin, ſi la ſeconde graine, dont la germination a été tardive, eſt paſſée ſur terre, elle s'y deſſèche, & périt par l'action du vent & du ſoleil.

La ſaiſon la plus avantageuſe pour faire les

les ſémis, eſt celle des mois de Mars, Avril, Mai & Juin, parce que les plantes qui en proviennent, n'ont à ſupporter que la chaleur du ſoleil d'hiver de ces cantons, & ſont, par conſéquent, déjà aſſez forts, lorſque les ardeurs de l'été ſe font ſentir, tandis que les plants, qui naiſſent en Décembre & en Janvier, ſont expoſés aux chaleurs les plus fortes, dès le moment de leur naiſſance, ce qui en fait périr beaucoup.

Il eſt très-eſſentiel de ne laiſſer aucune mauvaiſe herbe; on les arrache au pic, & non à la pioche, parce que le peu de diſtance avec les rayons ne permet pas ce genre de travail.

On arroſe les ſémis du Café, non ſeulement, pour les garantir de la ſéchereſſe, mais, encore, pour accélérer leur végétation; les arroſemens du ſoir ſont préférables à ceux du matin & de la journée. Si on eſt près d'une rivière, on peut faire courir l'eau près des plates-bandes, qui doivent être, dans ce cas, très-étroites, pour qu'elles puiſſent être humectées entièrement par l'eau courante. Pour arroſer par irrigation, on diſpoſe les ſentiers de manière qu'ils ſoient plus éle-

vés qu'elles, & on fait couler l'eau dans celles-ci, ou bien, on ſe contente d'élever ſeulement les bords d'un carré, & on l'inonde tout à la fois, ayant attention, dans l'un & l'autre cas, que les plants ne ſoient point ſubmergés. La troiſième manière d'arroſer, conſiſte à diſpoſer les plates-bandes de façon qu'elles ſoient un peu plus élevées que les ſentiers qui les ſéparent; on conduit le filet d'eau dans le premier ſentier, à l'extrémité duquel on met un peu de terre pour arrêter l'eau: Des enfans entrent dans ce ſentier, &, avec des calebaſſes pleines d'eau, ils la répandent ſur les plates-bandes, à droite & à gauche, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien humectées.

Les deux premiers moyens ſont les plus prompts & les plus faciles, mais pas auſſi avantageux que le troiſième; ſi le terrain de la Caféterie eſt trop humide, le plant jaunit, ſa végétation eſt lente, & il eſt peu propre à la tranſplantation.

Il arrive, preſque toujours, que les Colons manquent ſouvent de plant, pour cultiver leurs tranſplantations: Ce défaut retarde leurs travaux, & recule leur récolte; on ſent tous les inconvéniens qui réſultent d'en aller

chercher fort loin, & de changement de terrain; il vaut donc mieux avoir des milliers de plants de trop dans les pépinières, que d'en manquer.

Il eſt néceſſaire de faire des ſémis tous les ans, afin de remplacer les ſujets qui ont péri par les coups de ſoleil, les ſéchereſſes, les gros vers, les poux, aſſez connus dans nos Iſles, & les araignées, qui détruiſent, aſſez ſouvent, les arbres les plus vigoureux dans les Caféteries, mais, ſurtout, dans les premières années de leur tranſplantation.

Les ſémis donnent, quelquefois, des variétés, & il peut en réſulter des découvertes.

Les deux petits Cafés, confondus, à Bourbon, ſous les noms d'*Adon*, d'*Oden*, ou d'*Ouden*, dont la qualité eſt ſupérieure, ne ſont que des variétés que l'on doit, vraiſemblablement, à la culture. Si on déſire multiplier les variétés que l'on obtient par ce moyen, il faut employer la greffe.

Il a paru, il y a quelques années, un petit ſcarabé noir, qui ronge les feuilles des Cafés. Cet inſecte eſt plus à craindre dans les pépinières, que dans des Caféteries fermées; il y a lieu de croire qu'il a été apporté du

Cap de Bonne-Eſpérance. Les Hollandois mettent, le ſoir, ſur les arbres, des cornets de papier, ou de feuilles, dans leſquels ces inſectes vont nicher, en foule, pendant la nuit: On retire les cornets, de grand matin, & l'on détruit les ſcarabés qu'ils contiennent. On peut joindre à cette méthode celle de ſecouer les arbres; ces inſectes tombent par terre & on les tue.

Un autre inſecte blanc, qu'on nomme *pou*, à l'Iſle-de-France, s'attache aux branches, aux feuilles, & même aux racines des Cafés; il les fait languir, & on ne voit guère de ces poux, que dans les ſémis, qui ſont placés dans des terrains ſecs & arides: Lorſqu'on les arroſe ſouvent, il ne paroît plus de poux.

On a eſſayé de former des Caféteries, en plantant des graines dans les champs: Ce moyen ne peut avoir de ſuccès que dans des quartiers pluvieux; cependant, comme les Cafés, qui n'ont pas été tranſplantés, conſervent leur pivot, ils réſiſtent mieux aux ouragans.

Soit qu'on plante le Café de graines pour reſter en place, ſoit qu'on le tranſplante, on ne doit cultiver, dans le même champ, que

du maïs & de petits pois, en éloignant ceux-ci des plants, & en ramant les autres, pour qu'ils ne cherchent point à s'attacher aux Cafés, encore ne doit-on le faire que pendant les deux premières années, après lesquelles on ne doit rien cultiver du tout parmi les Cafés. Les pois du Cap ſont ſujets aux poux, & les communiquent aux arbres. L'*ambravade*, lui-même, arbriſſeau légumineux, dont on fait tant de cas à Bourbon, eſt, également, ſujet aux poux, & c'eſt, peut-être, à l'uſage où l'on eſt, dans cette Iſle, d'abriter les jeunes Cafés avec cet arbriſſeau, que les Colons doivent la ruine de leurs Caféteries par les inſectes.

La ſaiſon la plus avantageuſe pour tranſplanter les plants de Café, c'eſt celle des mois de Juin, Juillet & Août; c'eſt alors qu'ils ont, en général, le moins de ſéve, & c'eſt auſſi le temps le plus froid de l'année, dans ces climats. Si on avoit, dans ſes pépinières, une quantité ſi abondante de plants, on pourroit tenter la tranſplantation dans la ſaiſon des pluies, c'eſt-à-dire, dans les mois de Janvier, Février & Mars.

Il y a deux façons générales de tranſ-

planter le Café ; l'une, qui eſt la plus ſûre, & la plus profitable, mais, la plus longue & la plus laborieuſe, eſt de le tranſplanter, avec ſa motte, de terre. C'eſt la plus ſûre, en ce que tous les plants réuſſiſſent en général, & c'eſt la plus profitable par deux raiſons : 1°, Il faut une quantité bien moindre de plants, puiſqu'ils ſont moins ſujets à périr : 2°, Ils ne ſouffrent point de la tranſplantation, &, par conſéquent, leur végétation n'en eſt point, ou preſque point, ralentie. Pour cette méthode, on ſe ſert d'un déplantoir, qui enlève, facilement, le plant avec ſa motte, & on coupe l'extrémité du pivot, quand il dépaſſe. On mêle du terreau, ou de la meilleure terre des environs, dans le trou, & on le remplit : Si la terre des fonds eſt trop ſèche, il faut l'arroſer, quelque temps auparavant le moment de la tranſplantation.

La ſeconde méthode conſiſte à enlever les plants à nu ; c'eſt-à-dire, ſans prendre la peine de conſerver leurs mottes de terre ; mais, avant de traiter de cette tranſplantation, il convient de parler du terrain propre à une Caféterie.

Les terres fortes, marécageuses, marneuses, argileuses, doivent être rejetées; les Cafés aiment des terres légères, les recailles, les pierres & les grandes chaleurs : S'ils paroissent plus vigoureux, & prospèrent mieux dans les quartiers pluvieux, ils n'ont pas l'avantage de la quantité, &, sur-tout, de la qualité. Les terres rouges, à l'Isle-de-France, mêlées de pierres, & de grosses pierres, sont, en général, les plus propres à la plantation des Caféteries : Dans les quartiers secs, ils ne réussissent pas dans les terres rouges, fraîches, & profondes, elles se dessèchent trop promptement; dans les quartiers pluvieux, ils réussissent dans les mêmes terres. Les terres noires, qui couvrent la glaise à trois ou quatre pouces de profondeur, ne conviennent pas aux Cafés.

Quelques particuliers forment leur Caféterie, par petits champs, au milieu des forêts; & l'on a remarqué, que les Cafés, placés le long des bois, abrités du soleil levant & des vents généraux, venoient plus promptement, & étoient plus beaux que les autres. La beauté est illusoire, ils rapportent moins que les autres, & leurs fruits

ſont d'une qualité bien plus inférieure. Les Cafés veulent le ſoleil & l'air, ſans cela, point de récoltes abondantes, point de fruits parfumés. Il vaudroit donc mieux donner aux champs des Cafés, dans les quartiers ſecs, la figure d'un parallélograme étroit, allongé, enfermé dans la forêt, de façon qu'il préſente les grands côtés à l'Eſt, & qu'il s'étendît du Nord au Sud. Il faudroit pratiquer, de cent cinquante en cent cinquante toiſes, des allées droites, larges, qui partageroient le parallélograme, en pluſieurs autres, & qui traverſeroient les deux liſières des bords oppoſés à la plantation elle-même. Pour éviter, en partie, les effets des vents du Nord & du Sud, qui enfileroient toute la plantation, il ſeroit à propos de planter des arbres, ſoit alignés, ſoit en charmilles, dans toutes les allées, qui deviendroient, elles-mêmes, un objet d'agrément & d'utilité, tels que le manguier, le bois noir, le margozier, le lilas de Chine, le badonier, &, ſurtout, pour les quartiers plus vieux, le cannellier de cochinchine, qui donneront de l'abri dès les cinquième, ſixième & ſeptième années. Les allées procurent un libre

courant d'air favorable à la végétation ; les mouvemens de cet air ſont modérés dans les temps orageux ; enfin, elles facilitent le tranſport des fruits dans les temps de la récolte.

Dans les quartiers pluvieux, on feroit mieux de donner plus de largeur au parallélograme, & aligner les allées davantage entr'elles. Il n'eſt pas rare d'y voir des Cafés pouſſer avec vigueur, & périr, ſubitement, comme étouffés par l'abondance de la ſéve. Les ſaignées faites au ſol, y deviennent, plus ou moins, indiſpenſables.

L'opinion générale des Iſles de France & de Bourbon, eſt, que l'on doit placer les plants de Café à ſept pieds & demi de diſtance en tout ſens ; mais, cette diſtance doit, cependant, être ſubordonnée à la nature du ſol & à la force qu'il donne à la végétation.

La tranſplantation exige, à peu près, les mêmes précautions dans tous les quartiers, & elles ſont plus néceſſaires dans les quartiers ſecs, que dans les autres. On commencera, s'il eſt poſſible, par préparer, d'avance, les troux deſtinés à recouvrir les

plants. L'influence de l'air rendra meilleure la terre des fonds de ces trous. Dans les quartiers secs, il faut profiter des jours pluvieux, pour ouvrir les trous, & ils doivent y être moins larges, que dans les quartiers humides, puisque, dans ces derniers, les arbres y deviennent plus vigoureux. Dans les terres nouvellement défrichées, les trous doivent y être plus considérables, parce qu'elles se trouvent remplies de grosses & de petites racines d'arbres, qu'il importe d'enlever. Elles servent de pâture aux vers blancs, qui attaquent celles du Café, &, surtout, le pivot, & font périr l'arbre.

On a remarqué que les vers blancs attaquent, de préférence, les takamakas & les palmistes. Il faut donc avoir attention de brûler les tiges de ces deux arbres, &, même, leur tronc. Lorsqu'on fera le défrichement, on arrangera le bûcher sur les troncs de ces arbres, & on y mettra le feu.

Le choix des plants est très-important pour la transplantation : Quelques-uns pensent que ceux de cinq à six pouces étoient préférables, & l'expérience a prouvé que les plants forts réussissent mieux. Les plants de

deux à trois ans réuſſiſſent mieux à la tranſplantation, mais elle ſeroit longue & diſpendieuſe.

Il y a trois précautions eſſentielles à prendre dans la tranſplantation : La première, eſt d'enlever les plants avec plus de racines qu'on le pourra : La ſeconde, eſt de couper le pivot en bec de flûte, ſur le lieu de la tranſplantation, & la tête du plant. Cette dernière opération n'eſt pas adoptée de tous les Colons, & ils ont tort. La troiſième, après avoir coupé les deux extrémités du plant, on le préſentera dans le trou, on y ramenera, peu à peu, la terre, non celle que l'on en aura tirée, mais celle qui ſe trouve, aux environs, ſur la ſuperficie du terrein, parce que c'eſt la meilleure, & on fouillera, doucement, avec la main, dans le trou & contre les racines, à meſure qu'on mettra de la terre, ayant ſoin de bien étendre les racines, de prendre garde qu'elles ne ſoient point ramaſſées en paquets, ou preſſées contre le pivot. On ſera bien de mêler, avec cette terre, du terreau, ou de la cendre.

Lorſqu'immédiatement après la tranſplan-

tation, il survient un soleil ardent qui dure plusieurs jours, on doit, au moins une fois, faire arroser les plants.

Les soins qu'exigent les Cafés, une fois plantés, jusqu'au temps de la récolte, consistent, principalement, à entretenir le terrain bien net, surtout, au pied des Cafés : Ils deviennent jaunes & languissans, dès qu'ils sont gagnés par les herbes ; & on est, assez généralement, dans l'usage de brûler toutes les mauvaises herbes, après qu'on les a arrachées, parce qu'on s'est aperçu qu'elles poussoient, presque toutes, sur le terrain, où on les avoit dispersées, quand il survenoit de la pluie. Il est plus avantageux d'en tirer parti, en les étendant aux pieds des Cafés, pour engraisser la terre ; par ce moyen, il n'en croîtra point de nouvelles, pendant long-temps, sous celles qui sont entassées, mais il faut qu'elles forment un lit assez épais ; d'ailleurs, on aura moins à faire dans le second binage, qui, pour lors, n'est plus aussi pressé, ni aussi essentiel qu'est le premier. Pourvu que les jeunes Cafiers ne soient point étouffés, on doit peu s'inquiéter de tout ce qui croîtra dans les

intervalles laissés entr'eux; & on étendra, au pied des Cafés, toutes les productions qu'on cultivera dans la Caféterie.

Toutes les fois qu'on nettoyera le terrain, on arrachera les herbes, avec la main, plutôt qu'avec la pioche, qui couperoit les racines capillaires, qui partent du collet de la plante, à moins que les plants ne soient tenans, & trop enracinés.

La glaise, les dépôts de rivière, sont les meilleurs engrais pour les quartiers secs. Dans ces mêmes quartiers, on doit détruire toutes les branches gourmandes; elles affament les bonnes branches: Dans les terrains humides, ces gourmandes sont moins à redouter.

Lorsqu'on trouvera, sur les arbres, du bois mort, ou des branches vertes à demi-rompues, on les taillera au vif, & on appliquera sur la plaie de la terre humectée.

Dès qu'un arbre de Café jaunit par les feuilles, c'est une preuve qu'il est malade. Il faut, dans ce cas, fouiller la terre au pied de l'arbre, & chercher si les racines, &, surtout, si la partie pivotante qu'on lui a laissée, ne sont pas attaquées par quelque ver. Quelquefois, les racines sont dévorées par les poux

planes ; la terre, réduite en boue, les tue, en frottant les parties affectées. Dans ce cas, comme dans le premier, il convient de changer la plus grande partie de la terre qui entoure l'arbre, & de lui en substituer de nouvelle, mêlée de cendre & de terreau ; enfin, arroser, aussi-tôt après, si le terrain est sec.

Si ce moyen ne ranime pas l'arbre languissant, il convient de le receper ; il poussera plusieurs rejetons, &, quand ils seront bien assurés, on les coupera tous, en ne conservant que les plus forts ; cependant, il ne faut pas tout abattre le même jour, mais successivement, & à plusieurs jours de distance. Si le recepage ne réussit pas, c'est le cas d'arracher l'arbre, de faire un nouveau trou, plus grand & plus profond que le premier, d'en changer la terre ; enfin, de laisser le trou exposé au soleil & aux pluies, pendant plusieurs mois.

Lorsqu'on voit des poux sur les branches, sur les feuilles & sur les fruits du Café, on doit présumer que les feuilles en sont également attaquées ; on piochera aux pieds, on y jettera beaucoup de cendre & du terreau, & on frottera les racines & les bran-

ches avec de la boue, ainſi qu'il a été dit plus haut.

Les Caſiers ſont, quelquefois, affectés, d'une maladie ſingulière; les feuilles, les branches, &, ſouvent même, les fruits, ſont, en grande partie, couverts d'une matière noire, qui s'y fige & ſe deſſèche. L'évaporation de la ſéve en eſt interceptée; les arbres âgés ſont plus ſujets que les jeunes à cette maladie, qui n'eſt pas fort nuiſible.

On eſt dans l'uſage, à Bourbon, & même à l'Iſle-de-France, de ne pas relever les arbres renverſés par les ouragans : On ſe contente de chauſſer, à la hâte, les racines découvertes; ces arbres pouſſent des branches gourmandes, qui s'élèvent perpendiculairement. On laiſſe proſpérer une ou deux de ces branches, & on coupe le reſte. La plupart de ces arbres périſſent, quoiqu'on ait beau chauſſer les racines. S'il ſurvient un ſecond ouragan, la Caféterie eſt perdue. La meilleure méthode eſt de ſe hâter de relever les arbres renverſés, & de chauſſer, avec ſoin, ceux qui ſont ſur pied, auſſitôt après l'ouragan.

L'uſage a prévalu d'étêter les arbres, après trois ans de-tranſplantation, afin que leurs branches s'étendent davantage, & que la récolte ſoit plus facile; mais il ne ſuffit pas d'étêter l'arbre une ſeconde fois. Quand on a coupé le ſommet de la tige, qui s'élève perpendiculairement, il ſort deux jets, droits, immédiatement au deſſus des deux dernières branches latérales qu'on a conſervées; ces deux jets forment deux nouvelles tiges, & celles-ci, à la longue, s'élèvent très-haut, au point qu'on ne peut atteindre, avec la main, le fruit qui croît ſur les branches du ſommet. Il faudra encore recouper ces deux jets; &, comme ils ſeront remplacés par d'autres, on coupera, annuellement, les jets perpendiculaires, qui partiront du tronc; par ce moyen, on viendra à bout de tenir l'arbre à la même hauteur, ainſi qu'on le pratique pour les haies, qu'on eſt obligé de tailler, ſans ceſſe, quand on veut les tenir au même niveau. La meilleure ſaiſon de pratiquer la taille, eſt celle des mois de Mai & Juin, c'eſt alors que les Cafés, en général, ont moins de ſéve.

Il eſt hors de doute, que l'arbre, auquel

on laiſſeroit prendre ſon accroiſſement, donneroit des fruits de meilleure qualité, que l'arbre étêté ; mais les derniers ſont moins expoſés aux ouragans, & leur récolte plus facile. Les arbres livrés à eux-mêmes, ſont plus précoces.

Lorſque les Cafiers ſont ſur leur retour, qu'ils portent du bois mort, & donnent peu de fruits, il faut, pour lors, les receper tous, le plus près de terre que l'on pourra, dans les mois de Juin, Juillet & Août, en même temps, labourer les pieds, & y mettre de l'engrais. Ces arbres ſont en bon rapport, environ pendant quarante ans.

La récolte dédommage le Cultivateur de ſes peines, & les ſoins qu'elle exige, ſe réduiſent à cueillir le grain dans ſa parfaite maturité ; elle ſe connoît à la couleur de la ceriſe. Quand elle eſt d'un rouge bien foncé, & qu'elle commence à brunir, il eſt, alors, temps de le cueillir : Cependant, ce n'eſt pas la marche que l'on ſuit ; on cueille, mal à propos, le grain mûr, & celui qui ne l'eſt pas.

La manière de deſſécher les ceriſes, n'eſt point indifférente ; on ſe contente, dans nos

Colonies, de les deſſécher à l'air & au ſoleil; dans quelques-unes, on bat la terre avec des demoiſelles, & on étend toutes les cerises du Café ſur cette aire; d'autres y répandent un peu de cendre, ou bien les jettent ſur le gazon : La terre communique, aſſez ſouvent, au grain une odeur déſagréable. Les Colons aiſés font paver leur aire, en lui donnant un peu de pente pour l'écoulement des eaux; cette méthode eſt préférable aux autres.

On étend le Café ſur l'aire, tous les matins, &, le ſoir, il eſt mis en tas, recouvert avec des nattes faites de feuilles de *ravenales*, afin de le garantir, pendant la nuit, de la pluie, qui retarde la deſſication. Cet uſage a un grand inconvénient; le Café en tas fermente, ſa deſſication eſt plus lente, & nuit à la qualité de la féve; il vaudroit mieux, ſurtout dans les quartiers ſecs, laiſſer les grains épars ſur l'aire; les couvrir de nattes pendant la nuit, & dans le jour, s'il ſurvient de la pluie. On a l'attention de paſſer, ſouvent, les rateaux ſur les tas de Café, afin que, tour à tour, les grains ſoient expoſés au ſoleil : De ſou-

tes les méthodes, celle qui paroît mériter la préférence, est de sécher la cerise dans une étuve. Le desséchement est plus sûr, plus prompt & plus complet. L'étuve ne doit point être aussi vaste qu'on pourroit le penser, parce que le Café d'une plantation ne se récolte pas tout à la fois.

Lorsque le grain est desséché, il faut l'émonder; on a plusieurs moyens pour y parvenir: Les uns le pilent, à force de bras, dans un mortier de bois; la main-d'œuvre est longue & pénible, & le Café est sujet à être écrasé; d'autres, se servent de moulins à vent, ou de moulins à eau; ces derniers sont préférables, à cause de la continuité & de l'égalité du mouvement. Lorsque la pulpe est levée, on lave les fèves, & on les met sécher au soleil, on les dépouille de leur enveloppe coriace, en les pilant; enfin, on les vanne.

Après cette opération, il faut encore dessécher le Café, avant de le mettre dans des sacs; ici, l'étuve est excellente; si on le dessèche à l'air libre, l'opération est plus longue & plus casuelle. Certains Colons ne prennent pas tant de précautions; alors, il

contracte une odeur, qui diminue ſa qualité; au ſortir de l'étuve, il doit être expoſé à l'air, &, enſuite, mis dans des ſacs.

La culture du Café, que nous venons de rapporter, eſt extraite du Cours d'Agriculture, de M. l'Abbé Roſier, qui, lui-même, l'a extraite d'une Lettre ſur la culture du Café, adreſſée à M. le Monnier, & ſans nom d'Auteur; cette lettre eſt inſérée dans l'Hiſtoire Univerſelle du règne Végétal, dont nous donnons, actuellement, une deuxième édition, totalement refondue, par diſſertations particulières, qui, réunies, formeront le corps complet de l'Ouvrage, & qu'on pourra ſéparer à volonté.

M. Aublet a fait quelques obſervations relatives aux avantages & aux déſavantages des différentes cultures du Café; il dit, entr'autres choſes, avoir remarqué, que l'arbre du Café, qui eſt abrité des vents, garanti de la grande ardeur du ſoleil, & planté dans un terrain entretenu dans une humidité modérée par la nature du ſol, ou fréquemment arroſé par des rigoles, croît plus promptement, devient plus vigoureux, donne plus de fruit, eſt moins ſujet à être attaqué,

ou endommagé par les pucerons, & dure davantage, que lorſqu'il ſe trouve battu des vents, expoſé à l'ardeur du ſoleil, planté dans un terrain aride, & qu'il n'eſt arroſé que par les pluies, ce qui paroît oppoſé à ce que nous avons dit.

On obſerve, aſſez généralement, ajoute M. Aublet, que les plantes d'une même famille ſe plaiſent dans un ſol & à une expoſition du même genre. La plupart des plantes de la famille des rubiacées, à laquelle le Cafier paroît appartenir, aiment les terrains frais, les abris des grands arbres, des brouſſailles, profitent peu au grand ſoleil, ne ſouffrent pas la taille, ſi ce n'eſt d'être rabatues & coupées près de terre; il eſt rare qu'on trouve ces plantes iſolées ou expoſées à l'ardeur du ſoleil, non plus que dans les terrains bien ſujets à être inondés. M. Aublet diffère totalement de la méthode que nous avons rapportée ci-deſſus, comme on peut le remarquer.

Voyons, actuellement, comment on doit s'y prendre, pour cultiver cet arbre, en Europe, &, ſpécialement, en France; ſi on ne met point en terre la ſemence toute récente,

du Café, il ne faut point eſpérer de la voir germer, mais, en l'y mettant auſſi-tôt, elle lève ſix ſemaines après : Ce fait juſtifie les habitans du pays, où ſe cultive le Café, de la malice qu'on leur a imputée, de tremper dans l'eau bouillante, ou de faire ſécher au feu, tout ce qu'ils débitent aux étrangers, dans la crainte que, venant à élever, comme eux, cette plante, ils en perdiſſent un revenu des plus conſidérables. La germination de ces ſemences n'a rien que de commun ; à l'égard du lieu où cette plante peut ſe conſerver en France, comme il doit y avoir du rapport avec le pays où elle croît naturellement, & où l'on ne reſſent point d'hiver, on a été obligé, juſqu'ici, de ſuppléer au défaut de la température de l'air, & de climat, par une ſerre à la façon de la Hollande, ſous laquelle on fait un feu modéré, pour y entretenir une chaleur douce, & l'on a obſervé que, pour prévenir la ſéchereſſe de cette plante, il lui falloit, de temps en temps, un arroſement proportionné & modéré, car le trop d'humidité lui eſt également nuiſible ; il pourrit ſes racines, les dépouille de ſes feuilles & les fait périr ; la

chaleur habituelle, dans laquelle on la tient, doit être au même dégré, que celle de l'ananas. Trois ſemaines après que le Café eſt levé, le jeune plant qui en provient, eſt bon à être tranſplanté : Chaque baye produit, ordinairement, deux pièces, qu'il eſt à propos de ſéparer de bonne heure.

Lorſque l'arbre à Café eſt malade, il tranſude de ſes feuilles une liqueur qui attire les inſectes, & ceux-ci ne l'abandonnent point, juſqu'à ce qu'il ſoit entièrement mort; on ne les détruit point avec des lotions, qui réuſſiſſent en d'autres cas; le mieux eſt de changer la terre & bien viſiter les racines; après quoi, les lotions pourront être utiles. Il eſt preſqu'auſſi nuiſible au Café, dit Miller, d'être trop à l'air, dans ſon pot, que d'y être mouillé ſans diſcrétion; du moins, eſt-il vrai qu'en gênant un peu l'extenſion des racines, on oblige l'arbre à donner plus de fruits. La meilleure terre, qu'on puiſſe lui donner, eſt celle de nos potagers, ayant ſoin de l'entretenir meuble. On choiſit toujours l'été pour le changer de pot; en le tranſplantant, on ménage les racines, on ſe contente d'en ôter les fibres malades ou endom-

magées, & de recouvrir celles qui ſont trop près du pot.

L'arbre élevé de ſemences, donne du fruit, dès l'âge de dix-huit mois, dans les pays chauds; ce n'eſt qu'entre les tropiques, que le Café peut vivre en pleine terre; en vain ſe flatteroit-on de le laiſſer en plein air, durant nos belles ſaiſons; quoiqu'il parût s'y bien porter, les feuilles tomberoient, bientôt, dans les ſerres, & l'arbre languiroit pendant tout l'hiver, ſi, même, il ne périſſoit pas. On peut faire des boutures & des marcotes de Caſier, mais elles ne profitent que lentement, & ne donnent jamais que des arbres médiocres.

Ce ſeroit un honneur pour le Café, dit l'Auteur anonyme d'un éloge du Café, inſéré dans notre *Nature Conſidérée*, *1777*, *t. 3*, de ſe trouver dans la quatrième éclogue de Virgile, ſous le nom de *colocaſia* (*mixtaque videnti colocaſia fundet cacantho*). La terre vous ſera préſent de colocaſia mêlé de l'agréable acanthe, ou branc-urſine; &, en ce cas, le Café mériteroit, par ſes qualités rares, d'être compris dans le rang de tant de choſes merveilleuſes, dont ce Poëte fait le

le dénombrement dans cette belle éclogue, & qui devoient donner, à ce temps fortuné, le titre de *règne de Saturne renouvelé*; règne de Saturne, nommé le ſiècle d'or; mais, de tout ce qui peut ſe dire là deſſus, c'eſt, qu'à faire le parallèle du Café & du Colocaſia, ils ſe trouvent un peu parens. Le colocaſia eſt une féve diſtinguée des autres, & qui a une qualité qui la rend ſtomacale. Ces circonſtances conviennent au Café, qui eſt auſſi une féve éminente, & une féve très-propre à guérir les maux d'eſtomac; juſque-là, il y a de la reſſemblance, mais, d'autre part, le colocaſia eſt une féve d'Egypte, & le Café eſt une féve d'Arabie; de plus, le colocaſia eſt une féve, dont la racine, les feuilles & les fleurs, ſelon la deſcription que Dioſcoride en fait, ſont différentes de celles du Café.

Il eſt encore vrai que le Café n'étoit point en uſage ſous l'Empire d'Auguſte; cette plante merveilleuſe de l'Aſie, a demeuré aſſez long-temps cachée, par un ſort ſemblable à celui de Cyrus, qui a été un grand Monarque de cette belle partie du monde. Cyrus, comme on ſait, ne paſſa, durant pluſieurs années,

que pour un ſimple Berger; mais, enfin, la période du véritable état de ſa perſonne arriva; il fut reconnu pour ce qu'il étoit, & il devint le maître de l'Aſie. Telle a été la condition du Café; il a été ignoré, pendant pluſieurs ſiècles, quoiqu'il ne le fût pas dans les fables de l'Arabie Heureuſe; enfin, le temps vint de le faire diſtinguer, ce qui arriva, dit-on, par le moyen de *Scieldré* & d'*Ardrus;* &, depuis la découverte qu'ils en firent, il a commencé à régner, & règne toujours ſur les autres légumes, par ſes qualités ſingulières. Le Café eſt donc devenu, depuis environ deux cents ans, le breuvage ordinaire & délicieux des peuples du Levant; l'uſage en eſt ſi univerſel, & ſi néceſſaire, qu'un homme, lorſqu'il ſe marie, eſt obligé de donner des aſſurances à ſa femme, qu'elle ne manquera pas de Café avec lui.

L'Alcoran de Mahomet défend, à ſes Sectateurs, auſſi ſévèrement, de boire du vin, que la Loi de Moyſe défendoit aux Juifs de manger du cochon; mais ils n'ont pas de peine à ſoutenir la rigueur de l'abſtinence du vin, en lui ſubſtituant le Café; ils prétendent, même, que le Café a une grande pré-

férence ſur le vin, parce qu'il en a les bons effets, & qu'il n'en a pas les mauvais. S'il en faut croire les Phyſiciens, la chaleur naturelle opère, dans l'eſtomac, la diſtillation du vin, de la même manière qu'elle ſe fait dans l'alambic, en lui donnant le même dégré de feu; alors, dit-on, l'eſprit-de-vin ſe ſépare, il entre dans les veines, il agite le ſang, & bleſſe les membranes du cerveau; ce qui reſte dans l'eſtomac, n'eſt plus que du vinaigre, autrement, le tartre du vin, & ce tartre, par ſa réſidence, peut cauſer, dans les reins, la gravelle; dans les inteſtins, la colique; dans les articulations, la goutte; effets étrangers, &, quelquefois, funeſtes du vin, qui, non ſeulement, ne ſe rencontrent point dans l'uſage du Café, mais, de plus, qui peuvent être corrigés par le Café même, dont les excès ne ſont pas à craindre, & dont toutes les impreſſions ſont bénignes & ſalutaires.

Auſſi, toute l'Aſie fait un ſi grand cas du Café, qu'il ſemble qu'elle ait eu de la peine à ſe réſoudre d'en faire part à l'Europe. Il y a long-temps que l'Europe tire de l'Aſie des diamans, des perles, de riches étoffes

de ſoie, des pièces de coton travaillées finement, des porcelaines, du corail, & pluſieurs autres choſes, qui ſont rares, & d'un grand prix; mais, comme ſi le Café eût été plus cher, plus précieux à l'Aſie, que tout ce qu'on vient de nommer, & qu'il fût ſon véritable tréſor, elle l'a tenu caché fort longtemps; elle gardoit tout pour elle; car, enfin, nous n'avons du Café, dans l'Europe, que depuis près d'un ſiècle, &, encore, à préſent, on nous le fait beaucoup attendre.

Cette reine des féves voyage, pour ainſi dire, en princeſſe; elle ne fait pas de longues traites: d'Yemen, où croît le café, on l'apporte à Moka, on le charge, ſur des barques, pour Gedda, port de l'Arabie Pétrée; de là, on le tranſporte, dans des vaiſſeaux, & dans des galères, à Suez, autre port, qui eſt à l'entrée de la Mer Rouge; enfin, on charge le Café ſur un grand nombre de chameaux, qui le portent au Caire, &, du Caire, on l'envoye à Alexandrie, où diverſes Nations de l'Europe le vont prendre, pour en faire, dans leur pays, un commerce conſidérable; car on a le même empreſſement pour le Café, que pour le blé; on s'intéreſſe à

ſon abondance, & à ſon prix, comme on fait, par-tout, pour le blé, & on craint d'en manquer comme du pain, lorſqu'il devient rare & très-cher; les nouvelles de ſa rareté, & ſa cherté, ſont des nouvelles affligeantes pour le public.

On peut conſidérer la dignité du Café, par rapport à l'une des qualités de l'or, qui, étant le plus dur des métaux, a, au deſſus d'eux, la prérogative de poſſéder une ſubſtance plus compacte, & moins corruptible. Le Café a, de même, une ſolidité, que n'ont point les autres féves; on ne ſauroit l'amollir, ni en le faiſant tremper, ni en le faiſant cuire; il réſiſte, par une dureté extrême, aux deux élémens ſi puiſſans de l'eau & du feu, & cette ſolidité du Café, qui ne peut être ſurmontée, pour l'uſage, qu'en le briſant, lui ſert à bien garder ſon tréſor; je veux dire, à conſerver précieuſement ſa vertu balſamique, de peur qu'elle ne s'évapore avant de l'employer.

On a reconnu, en faiſant chimiquement l'analyſe du Café, ainſi que nous le rapporterons ci-après, qu'il y a auſſi du ſoufre: On ſait que la vertu du ſoufre eſt admirable,

qu'il y a une huile (*l'huile eſt nourriſſante*) & qu'il y a un ſel propre à raréfier les humeurs, & à délayer celles qui ſont épaiſſes & aqueuſes; ſel, enfin, qui aide le ſang à circuler : On aſſure, même, que la ſubſtance volatile a ſes parties, à peu près de même groſſeur, de même configuration, & de même mouvement, que ſont celles des eſprits vitaux.

C'eſt auſſi une excellence du Café, que, lorſque le feu ouvre les pores de cette admirable féve, & qu'il en fait exhaler le phlegme, qui tient embarraſſés les eſprits du Café, il ſe répand un parfum ſingulier, qui eſt charmant & qui fortifie.

La fumée & la vapeur, qui font ſentir ce parfum, ſont ſi précieuſes aux Orientaux, qu'ils n'en veulent rien laiſſer perdre dans l'air : Tandis que le Café eſt chaud, qu'on ne peut pas encore le prendre, ils préſentent à leurs yeux, l'un après l'autre, la vapeur du Café, ce qui, diſent-ils, fortifie la vue, lorſqu'elle eſt foible, & ils reçoivent, enſuite, cette vapeur dans leurs oreilles, où elle guérit les maux qu'on y a, & préſerve de ceux qui pourroient venir.

La vertu générale du Café, eſt de préſider ſur le tempérament ; quoiqu'il ſoit bilieux, ou mélancolique ; de tempérer la maſſe du ſang, de corriger les humeurs froides, pituiteuſes & ſalines, de deſſécher les ſéroſités, d'être d'un grand ſecours contre les incommodités qui naiſſent d'une réplétion univerſelle du corps, & d'une groſſeur extraordinaire du ventre, de détacher les phlegmes pour les expulſer, de guérir les rhumes, d'être un reſtaurant merveilleux dans un état de foibleſſe, & un puiſſant cordial dans les défaillances : Enfin, le Café a, en général, la faculté de défendre l'intérieur du corps des eaux qui pourroient l'inonder, & de combattre les maladies qui lui viennent des membranes, des nerfs, & des eſprits mal diſpoſés.

Les vertus ſpécifiques & particulières du Café, ſont, principalement, pour la tête & pour l'eſtomac ; il ſoulage, infailliblement, tout le monde du mal de tête, quelque furieux qu'il ſoit ; il y en a des exemples ſurprenans, juſqu'à voir des perſonnes guéries qu'on étoit prêt de trépaner, ne ſachant plus que leur faire dans leurs douleurs vives

& aiguës ; l'expérience confirme, tous les jours, cette vertu céphalique du Café, lorſqu'elle eſt ſuprême ; pour moi, je n'ai ma tête en repos, & je ne me ſuis point délivré d'une migraine horrible, que depuis que je prends du Café, &, ſi je ſuis, quelques jours, ſans en prendre, je ſens mon mal revenir dans toute ſa force, avec les ſymptômes de vomiſſement & de dévoiement, deſquels il n'y a que le recours du Café qui puiſſe me guérir.

On prétend qu'il eſt, même, un préſervatif certain contre l'apoplexie & la paralyſie, empêchant qu'il ne ſe faſſe dans le cerveau des obſtructions fatales, & s'oppoſant à ce qu'il n'arrive des ſuffocations extraordinaires par de groſſes fluxions qui tombent ſur la gorge, cauſent des morts ſubites : Enfin, le Café tient toujours la tête en bon état, il en diſſipe les nuages, & y établit une ſérénité ferme & conſtante, dont ſe reſſentent la mémoire & le jugement ; auſſi, les Levantins, qui ont une longue expérience des vertus du Café, n'entrent point dans le Divan, ſans en avoir pris, ayant éprouvé qu'ils en ont l'eſprit plus net, & la mémoire

plus préſente, pour réfléchir ſur les affaires, & pour les pénétrer.

Le Café eſt encore merveilleux pour l'eſtomac; c'eſt là, pour ainſi dire, ſon autre ſcène, ſur laquelle il fait paroître d'autres vertus. Quand les fibres de l'eſtomac ſont relâchés, il les reſſerre, par un acide qu'il tient de ſon amertume; il perfectionne le chyle & abſorbe les crudités; il s'oppoſe aux coagulations, il diſſipe les fluxions, il arrête les vomiſſemens dangereux, il conſume les matières morbifiques; enfin, le Café nettoye & purge l'eſtomac de tout ce qui pourroit y cauſer de la corruption.

On a, aujourd'hui, plus beſoin que jamais, du Café, à cauſe des vapeurs nouvelles & ſurprenantes dont ſe plaignent les hommes & les femmes. Outre celles qui viennent aux femmes, des afflictions hyſtériques, il s'eſt élevé d'autres, communes à l'un & à l'autre ſexes, leſquelles on ne connoiſſoit pas, autrefois; elles ſont excitées par une infinité de liqueurs nouvellement inventées; & que la volupté a miſes à la mode, le roſſolis, les ratafiats, l'eau de mille-fleurs, & tant d'autres, ne ſe prennent pas impunément.

Toutes ces compoſitions délicieuſes ſe font bien payer du plaiſir qu'on a de les boire; elles élèvent d'étranges vapeurs, dont les ſymptômes ſont cruels, & dont on craindroit davantage les ſuites, ſans le pouvoir, qu'a le Café de ſurmonter ces vapeurs & de les abattre.

Le Café fait du bien à toute ſorte de perſonnes; il purge les reins de cette matière gravelleuſe, qui peut cauſer la pierre; il ſoulage beaucoup les goutteux, étant capable de réſoudre ces nodoſités qui leur mettent les fers aux pieds & aux mains. Le Café eſt utile à ceux qui parlent en public, à ceux qui voyagent & à ceux qui relèvent de maladie; ceux-là en ont la mémoire plus sûre, leur voix plus forte & leur action plus libre; les autres fatiguent avec moins de peine & ſouffrent moins du changement d'air & de la mauvaiſe nourriture, & ces derniers reprennent plutôt leurs forces, leur premier viſage & leur embonpoint; quelquefois, même, le Café leur fait du bien par avance, les guériſſant de la fièvre, que les remèdes n'avoient pu vaincre.

Après ce que je viens d'établir des mer-

veilles du Café, on conçoit aiſément que, ſi l'Arabie Heureuſe, qui eſt ſa patrie, n'avoit pas le titre d'heureuſe, cette incomparable féve le lui procureroit; elle le lui augmente, au moins, pas les grands avantages qu'en reçoit le genre humain. Je tiens auſſi que, ſi Pythagore eût connu l'excellence miraculeuſe du Café, il ſe ſeroit bien gardé de faire ce préjudice aux hommes, de le comprendre dans ſa défenſe, ſi fameuſe, des féves: *Abſtenez-vous des féves.* Il y auroit eu, aſſurément, une exception privilégiée pour l'uſage de celle du Café.

Les connoiſſeurs diſent que, pour avoir du bon Café, il faut prendre du dernier venu, comme étant le plus frais, car ſon ſuc ſe deſſèche à meſure qu'il vieillit; il faut auſſi que la féve ſoit pleine & bien nourrie, & que ſa couleur ſoit d'un jaune foncé; enfin, le plus léger eſt le meilleur.

On doit regarder comme une fable ce que quelques-uns diſent, qu'il faut que le Café ait paſſé par le feu, pour amortir ſon germe, avant de nous être envoyé. Sa vertu égale dans l'Europe comme dans l'Aſie, réfute cette erreur; de plus, on reçoit, ſouvent, du

Café avec ſa première écorce, laquelle le feu n'auroit pas laiſſée, &, cette première écorce ôtée, la couleur n'eſt pas différente du Café, qui n'a que la ſeconde.

Pour ce qui eſt de la préparation, elle dépend, principalement, de la torréfaction, qui en eſt le grand article; elle doit ſe faire avec un feu de braiſe ſans flamme. La braiſe du charbon eſt la meilleure, elle eſt plus vive, & avance davantage la coction, &, par ce moyen, elle diminue la perte qui arrive par l'exhalaiſon: Il faut agiter continuellement les féves, & les tourner, toutes, juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une couleur tannée un peu obſcure. Si le Café étoit trop rôti, il y auroit une grande privation de ſes eſprits, &, s'il ne l'étoit pas aſſez, il y en auroit encore une partie engagée dans la matière.

Les féves, tirées de deſſus le feu, doivent être tenu couvertes. On les doit auſſi laiſſer un peu refroidir, autrement, elles empâteroient le moulinet, où on les met pour être briſées; il eſt bon de paſſer la farine dans un tamis, pour en ſéparer le ſon; un quart-d'once de cette farine ſuffit pour deux taſſes; &, afin de ne pas s'y méprendre, il eſt

bon d'avoir une petite meſure, ou d'argent, ou de fer blanc. Pluſieurs ſe ſervent de caſétières du Levant, leſquelles on nomme de quatre métaux; mais, comme elles ſont de cuivre, & ſujettes à être détamées & à faire du vert-de-gris, qui eſt un poiſon fort dangereux, le plus sûr & le plus propre, eſt d'avoir une caſétière d'argent. L'ébullition ne doit point paſſer la troiſième partie d'un quart-d'heure, car, ſi elle dure davantage, il s'échappe pluſieurs parties volatiles: Prenez garde, dans l'ardeur de l'ébullition, que l'écume, exaltée, ne ſorte de la caſétière, car ce ſeroit du Café perdu, du Café inſipide, & qui eſt privé de ſa force & de ſa bonté.

L'eau eſt le véhicule du Café, comme le vin eſt celui du *quinquina;* l'eau de rivière eſt meilleure que celle de fontaine, & l'eau de la Seine l'emporte ſur celle des autres rivières, parce qu'elle eſt un peu purgative: Enfin, ſi on ne prend pas le Café par amuſement, comme on le fait, ordinairement, avec les femmes, mais par un motif ſérieux de ſanté, il faut prendre le Café en Café, je veux dire, ſans ſucre; car, autrement, le Café n'eſt plus un ſimple, mais un mixte: De

plus, le ſucre échauffe, & lui emporte ſon amertume, qui eſt le principe de ſes meilleurs effets; ce n'eſt plus auſſi du Café, c'eſt du ſirop : Il vaudroit autant employer ce ſucre à faire des dragées de Café, comme on fait des paſtilles ambrées de chocolat. Le Café doit être pris, comme potable, ſans y rien mêler; il faut encore en ſéparer le marc, en le précipitant au fond avec quelques gouttes d'eau froide, car le marc eſt la lie, & la partie groſſière du Café, qui peſeroit ſur l'eſtomac, & lui feroit beaucoup de mal. On ne doit donc prendre que la teinture du Café, une teinture ſimple & toute pure, & cette teinture étant bien faite, eſt merveilleuſe, car elle ne contient que les parties les plus ſenſibles, les plus douces & les plus ſulfureuſes de cette féve ſi ſalutaire, à la réſerve de quelques corpuſcules ignés, qui volatiliſent ſes parties de quelques particules arides, qui font la ſaveur de cette teinture & de quelques ſubſtances terreſtres, qui ſervent à lier la matière volatile, & à lui donner une conſiſtance. On doit boire cette teinture du Café la plus chaude que l'on pourra, & à pluſieurs repriſes & gorgées, comme on voit boire les

oiſeaux dans leur petit abreuvoir. Il me ſemble que les taſſes de coco ſont fort propres à cela, car les bords de ce bois des Indes ne prennent pas tant de chaleur, que les porcelaines; elle demeure toute entière dans le Café pour ſa perfection.

Il ne faut pas oublier, ici, de répondre à l'accuſation qu'on forme contre le Café, en diſant qu'il empêche de dormir: Le Café eſt ſemblable au caducée de Mercure (*dat ſomnos, adimitque. ÆNEID. 4*). Il fait dormir & il réveille, &, comme cette double propriété ne fait point de tort au caducée de Mercure, elle n'en fait point auſſi au Café. J'éclaircis la matière dans trois ſujets différens, à l'égard de ceux qui ſont dans un aſſoupiſſement qui tend à la léthargie; ſi le Café les tire de cet état, & les tient éveillés, ce n'eſt pas là les empêcher de dormir, c'eſt les empêcher de périr. Ce qui ſe fait, alors, n'eſt point un mal, c'eſt un remède, c'eſt une force pour la vie.

2°. A l'égard de ceux qui ſouffrent une grande agitation d'eſprit, agitation cauſée par une cruelle migraine, ou par quelqu'autre mal violent; ſi le Café intervient, c'eſt

pour calmer l'orage, & pour remettre les eſprits dans leur ſituation, état qui, pour lors, eſt ſuivi d'un ſommeil doux & tranquille, que le Café lui a procuré.

Enfin, à l'égard de ceux qui ne ſont ni léthargiques, ni tourmentés de migraine, s'il arrive qu'ayant pris du Café, ils ne s'endorment pas dans le lit, ce n'eſt pas une inſomnie, c'eſt une veille; ce n'eſt pas empêcher le ſommeil, c'eſt rendre le ſommeil non néceſſaire; les pores du cerveau, que le Café tient ouverts, donnent un grand paſſage aux eſprits, qui, étant formés, n'ont pas beſoin de ſommeil pour les faire naître. Employons, ici, le ſens d'une fable: Junon avoit, dit-on, une petite corne d'huile, dont deux ou trois gouttes faiſoient vivre deux ou trois mois ſans manger: Accuſera-t-on cette petite corne d'empêcher de manger, lorſqu'elle ôtoit le beſoin de manger? C'eſt là la perfection véritable du Café; il ne combat pas, alors, le ſommeil, mais il en eſt un ſupplément; il ne cauſe pas les inquiétudes & les peines de ne pas dormir, mais il met dans un état de force & de vigueur, où la nuit devient le jour, où l'on peut agir & travailler avec

une diſpoſition plus aiſée, & plus vive, que celle qu'on attendoit du ſommeil.

J'ai commencé, dit l'Anonyme, par un paſſage de Virgile, je finis par un autre paſſage de ce grand Poëte : *verè ſatis ſatis eſt.* On ſème, diſoit-il, les féves dans le printemps ; je dis, à la gloire du Café, cette merveilleuſe féve, qu'elle fait, elle-même, un printemps dans la vie de l'homme, à qui elle forme une ſanté toujours fraîche & fleurie, & dans laquelle on ſe plait, & on jouit commodément de ſoi-même. Pour concluſion, on peut dire que le Café, par ſon excellence & par ſa vertu, telle que je le viens de repréſenter, eſt préférable à l'uſage du thé, autant que le fruit l'emporte ſur la feuille, & au chocolat, autant que le ſimple eſt plus naturel que le compoſé.„

L'Académie royale des Sciences a fait l'analyſe du fruit du cafétier, qui eſt la ſeule partie en uſage ; trois livres de Café étant torréfiées comme il convient, ſe ſont trouvé diminuées de la quatrième partie de leur poids ; on a fait bouillir légérement deux livres quatre onces de ce Café, ainſi brûlé & réduit en poudre, dans douze livres d'eau limpide ;

cette décoction, ſéparée du marc, verſée par inclination, & diſtillée, lentement, au bain de vapeur, a donné ſix livres & neuf onces de liqueur limpide, qui étoit, d'abord, inſipide, qui a donné, enſuite, des marques d'un peu d'acide, &, enfin, d'un acide violent. La maſſe qui eſt reſtée dans l'alambic, réduite à la conſiſtance d'un extrait ſolide, peſoit dix-ſept onces, deux gros, laquelle étant diſtillée par la cornue, a donné cinq onces, un gros, ſoixante grains de liqueur acide; deux onces, trois gros, trente grains de liqueur âcre, ou alkaline, avec une portion de ſel volatil urineux; une once, cinq gros & demi-grain d'huile d'une conſiſtance épaiſſe.

La maſſe noire, qui eſt reſtée dans la cornue, raréfiée & ſpongieuſe, peſoit quatre onces, un demi-gros, laquelle, étant calcinée pendant plus d'onze heures, ſoit au feu de réverbère, ſoit dans le creuſet, eſt demeurée encore noirâtre; elle a répandu de la fumée & de la flamme pendant tout le temps, & elle a été réduite à une once trois gros; étant ainſi calcinée, on en a retiré, par la lixiviation, ſept gros, ſoixante-dix grains de ſel alkali-fixe, qui avoit l'odeur & le goût de ſoufre. La

perte des parties dans la diſtillation à la cornue, a été de trois onces, ſix gros, quarante-huit grains, &, dans la calcination, les parties qui ſe ſont évaporées en fumée & en flamme, ont été de deux onces, cinq gros, trente-ſix grains.

Il eſt clair, par l'analyſe de cette teinture, qu'une demi-once de Café brûlé contient un gros, ſoixante-huit grains, d'un extrait épais, cinquante grains, environ, de ſel acide, huit grains de ſel volatil urineux, treize grains d'huile, qui approche de la conſiſtance de la graiſſe; huit grains de ſel fixe, & quatre grains de cendre, ou de terre; mais la poudre, tirée après la décoction, & bien ſéchée, peſoit ſeulement, vingt-trois onces, ſix gros, &, par conſéquent, il y a plus de douze onces de cette poudre diſſoute dans la décoction.

Enſuite, cette poudre, qui faiſoit le marc après la décoction, étant diſtillée dans la cornue, il eſt ſorti cinq onces, un gros, quarante grains de liqueur, qui a donné des marques d'un pur acide, & de beaucoup plus d'alkali : Six onces, ſept gros, trente-ſix grains, d'huile épaiſſe & de la conſiſtance de la graiſſe, trente-huit grains de ſel vola-

til. On a retiré de la cornue ſix onces, quatre gros, d'une maſſe noire, laquelle étant calcinée pendant huit heures, a laiſſé quatre gros, vingt-quatre grains de pouſſière d'un gris cendré, dont on a retiré, par la lixiviation, vingt-quatre grains d'un ſel qui n'étoit pas purement alkali, mais ſalé; ainſi, les parties qui ſe ſont diſſipées & perdues dans la diſtillation, égalent le poids de cinq onces, vingt-cinq grains, &, dans la calcination, cinq onces, ſept gros, quarante-huit grains.

On peut conclure de ces analyſes du Café, que ſa vertu dépend, principalement, d'une huile épaiſſe empyreumatique, mais qui ſe raréfie très-fort, & qui s'eſt chargée de particules de feu, en le torréfiant avec une portion aſſez conſidérable de ſel volatil urineux.

Les bons effets du Café dépendent, en partie, du choix des grains; on préfère, dans les Cafés de nos Iſles, les grains petits & verdâtres, à ceux qui ſont plus gros, & preſque blancs; ceux-ci ont une meilleure odeur. M. Otter rapporte que les Orientaux font peu de cas du *Café* de *Java*, & qu'ils lui préfèrent celui de nos Iſles Françoiſes; il eſt, en effet, meilleur pour le goût, & plus beau à

l'œil, imitant celui de Moka pour le volume & la figure du grain, auſſi-bien que pour la couleur, quand il eſt bien choiſi : Cet Auteur ajoute que notre Café a beaucoup perdu du goût de terroir qu'il avoit ci-devant, & l'on eſt perſuadé qu'il deviendra meilleur, à meſure que les arbres vieilliront.

Proſper Alpin dit que les Egyptiens en boivent pendant tout le jour, mais qu'ils en prennent, le matin, à jeun, de très-chaud, en l'avalant par gorgées ; il mettent bouillir, dans vingt livres d'eau, une livre & demie de grains de Café mondé de ſon écorce, & rôti au feu ; il y en a qui, après avoir pulvériſé la graine rôtie, ne la laiſſent pas infuſer, mais la font bouillir juſqu'à réduction de moitié, puis la paſſent & la gardent dans des pots de terre bien bouchés, d'où ils en tirent, à chaque fois, ce qu'ils veulent conſommer, mais elle doit avoir perdu tout ſon parfum.

Les Arabes prennent le Café preſqu'auſſitôt qu'il a été bouilli, ſans le laiſſer repoſer, toujours ſans ſucre, & dans de fort petites taſſes ; il y en a, parmi eux, qui enveloppent la cafétière d'un linge mouillé, en la retirant

du feu, ce qui fait, d'abord, précipiter le marc du Café & rend la boiſſon plus claire; il ſe fait auſſi, par ce moyen, une crême au deſſus; &, lorſqu'on verſe dans les taſſes, il fume davantage & forme une eſpèce de vapeur graſſe, que les Arabes ſe font un plaiſir de recevoir, à cauſe des bonnes qualités qu'ils lui attribuent.

Les gens de diſtinction de ce pays-là ont une autre manière qui leur eſt particulière; ils ne ſe ſervent point de la féve du Café, mais, ſeulement, des écorces, ou coques, en la manière ſuivante : On prend l'écorce de Café parfaitement mûre; on la briſe, & on la tient dans une petite poile, ou terrine, ſur un feu de charbon, en la tournant, pour qu'elle ne ſe brûle pas, mais qu'elle prenne ſeulement un peu de couleur; en même-temps, on fait bouillir de l'eau dans une cafétière; quand l'écorce eſt prête, on la jette dedans, & on laiſſe bouillir le tout, comme le Café ordinaire. La couleur de cette boiſſon eſt ſemblable à celle de la meilleure bière d'Angleterre, il n'eſt pas néceſſaire d'y mettre du ſucre, parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, qu'au

contraire, on y ſent une douceur agréable; cette boiſſon s'appelle *Café à la Sultane*, on en fait un grand cas dans tout le pays; on tient ces écorces dans des lieux fort ſecs & bien fermés, parce que l'humidité leur donne un mauvais goût.

Pierre della Vallée dit, que les Turcs prennent toujours le Café très-chaud, après le repas, & qu'ils mangent, en même temps, de la graine de melon. Thevenot rapporte que quelques-uns mettent, dans le Café, des clous de girofle & des grains de petit cardamome, & d'autres, du ſucre, mais que ces mélanges en altèrent la vertu & la ſalubrité.

Selon Proſper Alpin, ceux des Egyptiens, qui uſent d'écorces du Café, en mettent beaucoup moins que ceux qui employent la graine même; ils en mettent, les uns, ſix onces, les autres, neuf, pour vingt livres d'eau de fontaine, qu'ils font bouillir & réduire à la moitié; ils en avalent, le matin, à jeun, goutte à goutte un verre, ou même plus; on en prend, pour chaque perſonne, environ le tiers d'une cuiller à bouche, que l'on jette dans un grand verre d'eau bouillante; on y ajoute un peu de ſucre, &, après l'avoir

laiſſé bouillir un moment, on verſe dans les taſſes.

Le Café récemment cueilli, puis brûlé & bouilli enſuite, donne une liqueur plus gracieuſe que celle du Café ſec. Miller dit en avoir fait avec du Café élevé en Angleterre, qu'elle ſurpaſſoit notre meilleur Café Moka, & que cette différence, par rapport au grain ſec, ou récent, s'obſerve de même en Amérique.

Après avoir rapporté, dans l'éloge du Café, le ſentiment d'un anonyme, nous croyons devoir, ici, dire ce que nous en penſons; il eſt certain que le Café, pris en infuſion, anime & purifie le ſang; il eſt très-bien indiqué, pour les vents, la galle, le ſcorbut, les obſtructions, les rétentions des règles, diverſes indiſpoſitions de la matrice, les maladies froides du cerveau, l'aſſoupiſſement, la triſteſſe, la migraine, pour faciliter la digeſtion, prévenir la goutte & l'hydropiſie; on en reçoit la vapeur par les yeux, pour en détourner les fluxions, & par les oreilles, pour diſſiper les vents & les brouiſſemens; le Café eſt même employé pour la pierre, la ſuppreſſion d'urine, la dyſſenterie, la lienterie,

rie, les échymoſes; il ôte la mauvaiſe odeur de la ſueur, & celle des médicamens dépilatoires; quelques Auteurs ne craignent point de le conſeiller généralement, pour remédier à l'ébullition du ſang, à l'abattement des forces, &c. Il peut être utile à ceux qui mangent beaucoup de fruits. Le P. Malebranche rapporte qu'un homme tombé en apoplexie, fut guéri par pluſieurs lavemens de Café. Certains Phyſiciens ont prétendu qu'une grande partie de ſes propriétés ne ſont que les effets de l'eau chaude, qui ſert de véhicule au Café; car, diſent-ils, lorſqu'on mange le Café à ſec, l'on n'éprouve point la même vivacité dans les eſprits, que lorſqu'on prend la même poudre de Café bouillie dans de l'eau; chacun peut aiſément ſe convaincre du contraire.

Au reſte, les avis ſont très-partagés ſur le Café, & le plus grand nombre de Médecins en blâme l'uſage habituel. Il y a des perſonnes qui en contractent une eſpèce de tremblement; d'autres ſont devenues ſujettes à des maux de tête, qui les rendoient inhabiles à tout, & qui n'ont ceſſé qu'après une privation abſolue du Café. On voit des gens,

que cette boisson jette dans des veilles continuelles, qui les font dépérir; peut-être aussi n'ont-ils pas été assez réservés sur son usage, & sur le temps de le prendre: Pour l'ordinaire, ce sont des tempéramens, ou sanguins, ou mélancoliques, ou tous deux ensemble. On observe que les caractères, pesans, sérieux, sédentaires, dont les alimens sont grossiers, & qui ne font pas usage de liqueurs spiritueuses, se trouvent bien de prendre beaucoup de Café; tels sont les Turcs, encore ne le prennent-ils qu'après l'opium, ou après avoir mangé. Les plaisirs du Serrail, & l'opium peuvent même leur rendre cette boisson nécessaire.

Hoffman & Schultz disent que c'est l'usage du Café, qui a rendu le pourpre milliaire si fréquent, particulièrement à la suite des couches, à cause que cette boisson met trop le sang & les humeurs en mouvemens.

Il est certain que le Café à l'eau détermine plus abondamment toutes les espèces d'hémorragies, & empêche plus ou moins d'aller à la selle; pris au lait, ou à la crême, il fait aller plus fréquemment, & avec moins de peine, à la garderobe; mais il y a peu

de boissons qui affectent plus singulièrement la lymphe, que cette combinaison du Café avec le sucre & la crême, & qui produisent un effet si prompt. Non seulement, elle occasionne, tôt ou tard, les fleurs blanches, mais, quand on en a habituellement, il est fort ordinaire de sentir cet écoulement augmenter, presque dans l'instant où l'on prend du Café à la crême : S'il y a des meres assez vigoureuses pour ne pas contracter cette infirmité, on voit, quelquefois, leurs filles y être sujettes dès l'âge de dix ou douze ans.

Simon Pauli dit que le grand usage du Café énerve le corps & l'esprit même, en desséchant insensiblement par l'abondance de son soufre ; cependant, une thèse, soutenue sous M. de Jussieu, regarde l'usage du Café comme très-convenable aux personnes studieuses. M. Cohler, ancien Médecin de la Faculté de Paris, a fait soutenir une Thèse, qui assure que cette boisson est salutaire à tout âge & à toute sorte de tempéramens, dans l'un & l'autre sexes. Au reste, il peut arriver, comme dans les meilleures choses, que l'habitude & l'excès le rendent

inutile, & même préjudiciable. Chacun doit conſulter ſes diſpoſitions, & ſe priver du Café, dès qu'il en aperçoit quelques mauvais effets.

Quand on prend le Café par remède, comme pour la migraine, il eſt utile d'en prendre, d'abord, pendant un mois entier, tous les matins, enſuite, deux fois par ſemaine, après quoi une fois.

M. Loob fait un grand cas des vertus du Café : En liſant, dit Loob, l'Hiſtoire des plantes de Ray, j'y remarque ce paſſage : *Non nullos novi meorum à nephritide cruciatos, qui nullum incommodum indè ampliùs perſenſerunt, poſtquam potum Coffæ ſatis, magnâ copiâ quotidiè aſſumpſêre. (Hiſt. plant. pag. 85).* Comme j'étois fort tourmenté, depuis long-temps, des douleurs de la pierre, je réſolus d'eſſayer ce remède, & de prendre, chaque jour, la valeur d'une demi-pinte d'excellent Café. Je commençai de faire uſage de cette boiſſon, en 1722, &, depuis ce temps-là, juſqu'en 1738, je ne me rappelle plus d'avoir eu plus de deux accès de néphrétique, encore étoient-ils beaucoup plus ſupportables que ceux que j'avois eus auparavant.

On prépare le Café de différentes façons, soit pour boisson, soit comme aliment.

1°. *La préparation du Café en boisson.* On fait brûler, ou rôtir, le Café dans une poële de terre vernissée; pendant qu'il est sur le feu, on l'agite, sans cesse, avec une spatule, ou cuiller de bois, ou bien en remuant la poële, jusqu'à ce qu'il soit d'un violet tirant sur le noir; puis on le réduit en poudre, avec un moulin, qui ne sert qu'à cet usage. On fait bouillir de l'eau dans une cafétière; quand cette eau bout, on la retire un peu du feu, pour y jeter environ une once de cette poudre sur une livre d'eau, on remue, en même temps, l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le Café, que pour empêcher que la liqueur ne sorte de la cafétière, ce qui ne manqueroit pas d'arriver; quelques-uns y jettent un peu d'eau froide, pour arrêter la forte ébullition; il est même à propos de retirer une tasse d'eau avant de mettre la poudre dans la cafétière; on y renverse cette eau, à différentes fois, pour abattre le Café à mesure qu'il monte; on remet, ensuite, la cafétière au feu, où on la laisse près d'un quart-d'heure, en-

ſuite, on la retire, pour laiſſer éclaircir la liqueur; quand elle eſt claire, on la verſe, bien chaude, dans des taſſes, & on la boit, après y avoir mis du ſucre pour corriger l'amertume, qui eſt déſagréable à ceux qui n'y ſont pas habitués : Lorſque le Café a bouilli, il faut toujours le tirer au clair, ſi on veut le garder; alors, même, plus on le fait chauffer, plus il perd de ſa qualité; il ne fait que noircir & devenir foible. Pour bien clarifier le Café, on peut y jeter un petit morceau de ſucre, ou, plutôt, un peu de corne de cerf en poudre, ce qui opère promptement.

On fait d'excellent Café, en le mettant, moulu, dans une cafétière d'argent échauffée, y verſant, enſuite, de l'eau bouillante, &, remuant bien avec une cuiller, on le verſe, auſſi-tôt qu'il eſt repoſé; de cette façon, il n'eſt point âcre, & il a beaucoup de parfum; il faut mettre la doſe un peu forte.

2°. *Le Café à la grecque.* Pour faire le Café à la grecque, il faut mettre dans une chauſſe un peu claire, la quantité de Café réduite en poudre, qu'on juge néceſſaire,

& vider par deſſus la quantité néceſſaire d'eau bouillante, laiſſer le tout repoſer, & ſervir très-chaud. Si on n'a point de chauſſe, lorſque l'eau ſera bouillante dans la cafétière, y jeter la poudre, la remuer avec une cuiller, laiſſer repoſer près du feu, & tirer au clair.

En ſuivant, exactement, ce procédé, on verra, ſur la ſurface de la liqueur, l'huile ſurnager, & le Café ſera aromatiſé. Lorſqu'on fait bouillir le Café, l'huile eſſentielle s'évaporera; que ſera-ce donc, quand on fera rôtir le grain à grand feu? Le Café trop brûlé a un goût amer, fort, & il échauffe prodigieuſement.

Dans les grandes Maiſons, on a coutume de le clarifier avec la colle de poiſſon; la liqueur, il eſt vrai, eſt plus agréable à la vue; mais cette colle s'eſt unie avec l'huile eſſentielle, ſe l'eſt appropriée, & en a dépouillé le Café; cependant, c'eſt ſa ſeule partie aromatique & agréable.

3°. *Préparation du Café non brûlé.* Cette préparation conſiſte à tirer la teinture du Café, comme on tire celle du thé. Prenez un gros de Café en fèves, & bien mondé de ſon écorce; faites-le bouillir, pendant

un demi-quart-d'heure, au plus, dans un demi-ſeptier d'eau; retirez, enſuite, du feu cette liqueur, qui aura pris une belle couleur brune, &, après l'avoir laiſſé repoſer un peu de temps, vous la boirez, chaude, avec du ſucre; on peut encore employer une deuxième & troiſième fois le même Café, dont on s'eſt déjà ſervi.

4°. *Café à la Sultane.* Nous en avons rapporté le procédé dans le cours de cette Diſſertation.

5°. *Nouvelle préparation du Café.* Gardez, chaque jour, le marc de votre Café, faites-le bien ſécher à l'air, & conſervez-le dans un lieu ſec; lorſque vous en aurez une certaine proviſion, mettez-le dans un creuſet, que vous expoſerez à un feu de calcination, afin que ce marc puiſſe être réduit en cendres très-blanches; vous conſerverez ces cendres dans une boîte de buis, bien fermée, & dans un endroit qui ne ſoit point humide; quand vous voudrez en faire uſage, voici le procédé qu'il faudra ſuivre: Vous prendrez le marc de votre dernier Café; ſur trois livres de marc, vous mettrez trois cuillerées de cendres, dans une pinte d'eau, vous ferez bouillir, le tout,

à bouillons lents, une petite demi-heure, après quoi, vous laiſſerez refroidir & repoſer; vous filtrerez au papier cette liqueur, qui ſera très-claire, & qui prendra la place de l'eau ſimple, que vous aviez employée à faire votre Café. Si les opérations énoncées ont été bien faites, en mettant, dans cette liqueur, la doſe du Café ordinaire, vous aurez une boiſſon beaucoup plus forte, & plus agréable. Tous ces petits ſoins paroîtront, peut-être, embarraſſans, mais on aſſure que les gourmets n'auront pas lieu de s'en repentir.

6°. *Crême du Café.* Mettez une pinte de crême dans une caſſerole, avec un morceau de ſucre, & deux cuillerées de Café moulu; faites bouillir le tout, puis l'ôtez du feu; prenez, enſuite, deux ou trois geſiers de volaille, ouvrez-les, ôtez-en la membrane intérieure & la hachez, mettez-la dans un gobelet, ou autre vaiſſeau, avec un verre de votre crême de Café, près du feu, ou ſur de la cendre chaude: Ce mélange fait, jetez-le dans le reſte de la crême de Café, & paſſez, promptement, le tout, deux ou trois fois, par l'étamine; placez, enſuite, votre plat ſur la cendre chaude, mettez-y la crê-

me & la couvrez d'un autre plat avec du feu dessus; lorsque la crême sera prise, vous la mettrez dans un lieu frais, & la servirez pour entremets, chaude ou froide; vous pourrez aussi la servir à la glace.

7°. *Autre façon.* Prenez du Café ce qu'il en faut pour quatre bonnes tasses, faites-le bouillir dans une cafétière, avec de l'eau; quand il sera reposé, tirez-le au clair, mettez-le, ensuite, avec une chopine de crême & un quarteron de sucre, faites-le bouillir & réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs, & plein une cuiller à Café de farine; passez votre crême au tamis, & la faites cuire au bain-marie : Cette crême est aussi saine qu'agréable.

8°. *Cannelons glacés de Café.* Pour faire six cannelons, pesez deux onces d'eau, vous mettrez cette eau dans une cafétière; lorsqu'elle bouillira, vous y jetterez, au moins, six onces de Café, pour en faire du Café, comme à l'ordinaire; quand il sera fait, bien reposé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crême, que vous aurez fait bouillir, auparavant, avec une livre de sucre; vous mesurerez votre crême avant de

la faire bouillir, il en faut la mesure de quatre cannelons; faites bouillir la crême avec le Café & le sucre, jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers, en la tournant toujours sur le feu; vous la mettrez, ensuite, dans une terrine, jusqu'à ce que vous le fassiez prendre à la glace.

9°. *Fromage glacé de Café.* Faites du Café comme à l'ordinaire; il en faut prendre six onces par chopine d'eau; lorsqu'il sera bien reposé, & tiré au clair, prenez une pinte de crême, qui puisse aller sur le feu; après avoir fait un bouillon, mettez-y environ une livre de sucre, & le Café que vous aurez tiré au clair; faites faire cinq ou six bouillons, en remuant toujours; vous mettrez, ensuite, votre crême dans une sabotière, pour la faire prendre à la glace.

10°. *Gauffres de Café.* Mettez dans une terrine un quarteron de sucre en poudre, deux œufs frais, une bonne cuillerée de Café passé au tamis; mêlez le tout ensemble, en y mettant, peu à peu, de la crême double, jusqu'à ce que votre pâte soit de bonne consistance, sans être ni trop claire, ni trop épaisse; qu'elle file en la versant avec la

cuiller; faites chauffer le gauffrier ſur un fourneau, & frottez-le, des deux côtés, avec de la bougie blanche, ou du beurre, pour le graiſſer; vous y mettrez, enſuite, une bonne cuillerée de votre pâte, fermez le gauffrier pour le mettre ſur le feu; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre; lorſque vous croyez que la gauffre eſt cuite, vous ouvrez le gauffrier, pour voir ſi elle eſt de belle couleur dorée, & également cuite; vous l'enleverez, tout de ſuite, pour la poſer ſur un rouleau; appuyez la main deſſus, pour lui faire prendre la forme du rouleau, laiſſez-y juſqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui eſt ſur le rouleau, & vous y mettez, à meſure, celle que vous retirez du gauffrier; lorſqu'elles ſeront toutes faites, vous mettrez le tamis, où ſont les gauffres, à l'étuve, pour les tenir ſéchement, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

11°, *Glace de Café.* Faites bouillir deux ou trois bouillons, ſix onces de Café, avec une chopine d'eau; lorſqu'il ſera repoſé, vous le tirerez au clair, & vous le mettrez

bouillir avec trois demi-ſeptiers de bonne crême, & trois quarterons de ſucre, vous le ferez bouillir, en le remuant toujours, juſqu'à ce que votre crême ſoit diminuée d'un tiers; vous l'ôtez du feu, pour le mettre dans une terrine, juſqu'à ce que vous le faſſiez prendre à la glace.

12°. *Mouſſe de Café.* Faites du Café comme à l'ordinaire; prenez-en ſix onces, que vous mettrez dans une chopine d'eau; laiſſez-le repoſer, au moins, une bonne heure, avant de le tirer au clair; vous y mettrez ſix jaunes d'œufs frais, que vous y démêlerez ſans le remettre ſur le feu; ajoutez-y trois demi-ſeptiers de crême, & une livre de ſucre, mêlez bien le tout enſemble, &, lorſque le ſucre ſera fondu, vous finirez vos mouſſes. Nous n'avons rapporté tous ces différens procédés, que pour ne rien laiſſer déſirer à nos Lecteurs ſur le Café; nous en ferons de même dans nos différentes diſſertations ſur les plantes alimentaires.

Le Café en féve eſt ſuſceptible de prendre toutes les odeurs des corps qui l'environnent, & l'humidité lui eſt très-pernicieuſe; la meilleure manière de le conſerver, eſt de le te-

nir ſuſpendu dans un ſac, & attaché à quelques poutres d'un grenier, ou de tel autre endroit, où il règne un grand courant d'air; le Docteur Harmand, Médecin de Nancy, grand amateur de Café, avoit ſoin de le tenir, ainſi ſuſpendu, pendant cinq ou ſix ans, & il n'en faiſoit uſage qu'après ce laps de temps; il étoit, pour lors, auſſi bon que le Café Moka.

L'Abbé Roſier dit avoir fait nombre d'expériences, pour parvenir à enlever, à certains Cafés, le goût, qu'on nomme, vulgairement, *mariné*; une ſeule, dit-il, lui a paſſablement réuſſi; elle conſiſte à le jeter dans l'eau bouillante, l'y laiſſer quelques minutes, la vider, & expoſer ce grain au grand ſoleil, ou dans une étuve, ce qui vaut encore mieux, enfin, de le conſerver ſuſpendu; le même procédé eſt utile pour les Cafés verts.

On ſupplée, quelquefois, au Café; on employe, en ſa place, ou du ſeigle brûlé, ou des racines de chicorée coupées par morceaux, auſſi brûlées, ou, même, des pommes de terre; on prépare, pour cet effet, ces dernières de la manière ſuivante: Il faut pren-

dre une certaine quantité de pommes de terre, ou patates, que l'on fera bouillir pendant très-peu de temps, afin d'en pouvoir ôter la peau avec facilité; dès qu'elles seront refroidies, on les coupera en tranches assez minces, qu'il faut étendre sur une planche de chêne, ou sur une plaque de fer, pour les faire sécher commodément dans un petit four, tel que celui qui est au dessus de nos poêles : On tourne ces morceaux de pommes de terre, pour les faire mieux dessécher, &, lorsqu'on y est parvenu, ils sont propres à l'usage auquel on les destine, ou, pour les conserver, ou les torréfier; ensuite, on les brûle, comme le Café ordinaire, sans excès, & on les réduit en poudre au moulin; il faut mettre un blanc d'œuf sur huit tasses de cette poudre, pour donner une sorte de consistance aux pommes de terre moulues; la boisson se prépare, comme le Café, avec du lait & du sucre; elle est extrêmement saine, n'échauffe point comme le Café, & paroît beaucoup plus analogue à notre climat & à notre constitution.

La troisième espèce de Café est le Café à panicule. *Cofea paniculata. Cofea ramis qua-*

drangularibus; foliis angulatis, ovato oblongis, acutis, corollis quadrifidis. Aublet, 123, &, par les Garipous, *voya virouga.* Le tronc de cet arbre s'élève à ſept ou huit pieds, ſur cinq à ſix pouces de diamètre; ſon écorce eſt griſâtre, ridée & gercée; ſon bois eſt dur & blanchâtre; à meſure qu'il ſe prolonge, il pouſſe des branches oppoſées, rameuſes, noueuſes, à quatre angles; les rameaux ſont garnis, à chaque nœud, de deux feuilles oppoſées & diſpoſées en croix; elles ſont vertes, liſſes, entières, luiſantes, fermes, ovales, terminées par une longue pointe; les plus grandes ont huit pouces & demi de longueur, ſur trois & demi de largeur, leur pédicule eſt court; entre la naiſſance des deux pédicules oppoſés, il y a, de chaque côté, une ſtipule large & aiguë, qui tombe bientôt après le développement des feuilles; les fleurs naiſſent, à l'extrémité des rameaux, ſur une panicule, dont la tige & les branches ſont à quatre angles; le calice eſt très-petit, d'une ſeule pièce, évaſé à ſon limbe, qui eſt marqué de quatre petites pointes; la corolle eſt blanche, monopétale, attachée ſur l'ovaire autour d'un diſque; ſon tube eſt long, par-

tagé en quatre tubes larges & aigus; les étamines ſont, au nombre de quatre, placées ſur la paroi interne, & moyenne, du tube, au deſſus de ſes diviſions; leur filet eſt court, l'anthère eſt longue & à deux bourſes, qui s'ouvrent en deux valves. Le pyſtil eſt un ovaire, qui fait corps avec le calice; il eſt couronné d'un diſque, du centre duquel ſort un ſtil terminé par un ſtigmate à deux lames bleuâtres; l'ovaire devient une baye bleuâtre, d'une ſubſtance charnue, qui contient deux ſemences appliquées l'une contre l'autre, marquées d'un ſillon longitudinal; ſouvent, il y a une des ſemences qui avorte. Les fleurs de cet arbriſſeau exhalent une odeur, qui a beaucoup de rapport à celle de la jacynthe cultivée.

Cette eſpèce eſt repréſentée dans l'Hiſtoire des plantes de la Guyane Françoiſe, par M. Aublet, pl. 58; elle croît, naturellement, dans les grandes forêts de la Guyane, qui s'étendent ſur les bords de la crique des galibis.

La quatrième eſpèce eſt le Café de la Guyane. *Cofea Guianenſis, Cofea Floribus quadrifidis, baccis exiguis, violaceis, diſpermis.*